

NEW
MODEL

clusters



Opzione di modifica trifase
220 V - 50/60 Hz

Clusters consente la produzione di agglomerati a base di cioccolato contenenti inclusioni di frutta secca (nocciole, pistacchi, mandorle, ...). Dotata di tramoggia di carico delle inclusioni, necessita di essere collegata ad una temperatrice per l'alimentazione del cioccolato. La macchina prevede la possibilità di lavorare in modalità manuale o in automatico, grazie alla presenza di sensori di livello. Il prodotto, colato tramite 6 coclee su nastro trasportatore di un tunnel di raffreddamento larghezza 400 mm, può essere personalizzato agendo sui parametri di dosatura.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 2,5 kW - 16 A - 5 poli

Ingombro: h. 1650 mm, l. 980 mm, p. 1030 mm

**Necessita di collegamento ad aria compressa:
80 lt/min - minimo 6 bar - filtrata, secca, disoleata**

