Descripción

La máquina totalmente automática SBL425-1000 para la producción automatizada de mono chocolate sin relleno o para productos compuestos de media a alta capacidades. Los moldes son agregados automáticamente desde el cargador de molde vacío y finalmente desmoldados y regresados automáticamente,(después de revisarse el desmolde automáticamente), a la estación de molde precalentador y depositor. Un control PLC permite al operador un manejo fácil y contínuo.

{gallery}../boelu/images/massiv425-1000{/gallery}

Características:

- cadena de manejo totalmente sincronizada
- alimentador del molde cargador con control
- sistema de doble costado, molde con temperatura ajustable; con calentador infrarojo
- depositor simple o doble con control de recetas via sistema de control SPS
- supervisión del molde antes del depósito
- molde traqueteador ajustable
- armario enfriador para enfriamiento rápido o lento con control de temperatura via recetas
- tiempo de enfriamiento hasta 90 min.
- capacidad de enfriamiento hasta 40KV
- armario de enfriamiento completamente insulado
- desmolde automático
- unidad separadora de moldes gemelos
- verteo y vaciado de moldes
- estación doble de golpeteo
- revisión automática de molde y sistema de eyección
- cambio de molde cargador combinado
- correa de transmisión sincronizada para transferencia del producto y filo de la cuchilla ajustable

Datos técnicos

Corriente eléctrica

: 400 Voltios, trifásica, 50 Hz

Color

: RAL 9007 acero inoxidablel

Tamaño molde

: 425 x 175/205mm

- 600 x 175/205mm
- 800 x 175/205/275mm
- 1000 x 175/205/275mm

Presentación

: En línea

Capacidad

: Hasta 15 - 22 moldes/min.

Output

: Hasta 1500kg/h

Longitud

: aprox. 25m