

Descripción

Sistemas de dosificación para depósitos volumétricos suaves de ingredientes secos como por ejemplo nueces y arroz inflado, están disponibles y pueden ser adheridos dependiendo del producto final. El sistema dosificador de barril es el diseño más sencillo y, para la mayoría de los productos, una óptima solución.

La alimentación del embudo puede ser manual o automática. Un barril rotatorio empotrado toma gentilmente la cantidad correcta desde la parte superior y la descarga en la parte inferior en el molde de chocolate.

Los sistemas de dosificación individual para colocación y adición de nueces o frutos secos son diseñados para cualquier tipo de líneas de moldeo. El diseño especial en cadena, permite una dosificación muy precisa y la más suave colocación de los ingredientes. Un cepillo elimina el excedente de ingredientes. Para productos finales especiales, es requerido un equipo adicional para colocar en el centro de la masa de chocolate las nueces o frutos secos y un aparato presionador para empujarlos dentro de la misma.

Los sistemas de dosificación para rellenar masas, o mezclas, de chocolate, con nueces o arroz inflado antes del depósito dentro del molde, completa la gama de sistemas de dosificación universal de ingredientes sueltos.

El sistema automático de suministro de barquillas o galletas puede ser combinado con una línea de molde de concha o con una línea de barra o bloque sólida. El relleno del cartucho acumulador es hecho manualmente por el operador. Posteriormente, las barquillas o galletas son colocadas en la correa.

{gallery}../boelu/images/dosiersystem{/gallery}

Datos técnicos

Ancho de área trabajo:

275mm

425mm

600mm

800mm
900mm