## Caractéristiques

La toute automatique SBL425-1000 est pour une production entièrement automatique, de chocolat non fourré, mono ou produits composés de moyenne a haute capacité. Les moules sont automatiquement ajoutés à partir du magasin des moules vides, et, enfin, automatiquement démoulés et restitués après vérification automatique de moules à la station de préchauffage et dépôts. Un écran de contrôle tactile permet à l'opérateur de faire fonctionné facilement la ligne.

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

## Caractéristiques:

- chaîne de transport entièrement synchronisée
- magasin d'alimentation des moules avec control
- le préchauffage des moules à température réglable à l'aide d'un système de chauffage à infrarouge à deux faces
- remplisseuse simple ou double avec une recette de contrôle par SPS
- vérification des moules avant le dépôt
- vibration des moules réglable
- Tour de refroidissement rapide ou lentes avec un control de température
- Temps de refroidissement jusqu'à 90 min
- Capacité de refroidissement jusqu'à 40kW
- Tours de refroidissement complètement isolées
- démoulage automatique
- double unité de séparation des moules
- Station à basculer et vider avec
- double frappe
- automatic moules check and ejection system
- combined moules change magazin

- synchronized beltdrive for product transfer and adjustable nose edge

## Données techniques

| | |
|---|---|
| Alimentation électrique | : 400 Volt, 3 phase, 50 Hz |
| Couleur | : RAL 9007 en acier inoxydable |
| moules size | : 425 x 175/205 mm |
| 600 x 175/205 | |
| 800 x 175/205/275 | |
| 1000 x 175/205/275 | |
| Layout | : Inline |
| Capacité | : jusqu'à to 15 - 22 mouless/min. |
| production | : jusqu'à to 1500kg/h |
| Durée | : env. 25m |