

Caractéristiques

Le principe du remplissage c'est un seul cerveau moteur à piston d'un côté avec un seul piston rotatif pour guider et distribuer la masse du chocolat aux buses à la plaque de buses multi ligne de la remplisseuse.

La gamme de remplisseuses pour les lignes de moulage des produits pleins sont spécialement conçues pour déposer du chocolat ou composés de pralines, des barres de chocolat et d'autres composés de chocolat avec seulement une seule masse de chocolat.

{gallery}../boelu/images/massiv275-1000{/gallery}

Données techniques

Largeur de travail : 275, 425, 600, 800, 1000mm
mouvements par minute : 15 - 22