

Caractéristiques

La gamme de remplisseuses des produits tout-en-un lignes de moulages sont spécialement conçues pour produire des fourrages, ou deux couleurs de chocolat ou composés pralines, des barres de chocolat et d'autres produits de chocolat avec plus d'une masse épaisse.

Le principe du moulage est une double face cerveau-moteur à piston rotatif à deux pistons à guider et à distribuer le chocolat de masse au niveau des tuyères à la plaque de la buse multi ligne du dépôt.

{gallery}../boelu/images/oneshot275-1000{/gallery}

Données techniques

Largeur de travail : 275, 425, 600, 800, 1000mm
Coups par minute : jusqu'à 15 - 22 moules/min.