

Caractéristiques

La toute automatique SBL425-1000 est pour une production entièrement automatique, de chocolat non fourré, mono ou produits composés de moyenne à 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 fonctionner 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