Beschreibung

Das Arbeitsfeld für die Gießmaschine für One Shot Produkte ist vielfältig. Speziell entwickelt für Artikel mit Füllungen oder zwei Farben Produkte aus Schokolade oder Schokoladenersatzmassen wie z.B. Pralinen, Riegeln, Barren oder Tafeln.

Die Gießmaschine arbeitet mit zwei Servomotoren angetriebenen Kolbensystemen, welche über zwei Drehventile die Masse in eine Verteilerplatte pumpt und dosiert. Die Füllung wird über spezielle Düsen in der Verteilerplatte ins Zentrum der Praline platziert. Die Form wird mit einem Arbeitsschritt komplett gefüllt.

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

Technische Daten

Arbeitsbreiten

: 275, 425, 600, 800, 1000mm

Kapazität

: bis zu 15 - 22 Formen/Min.