Caractéristiques

Systèmes de dosage pour un dépôt volumétrique en douceur des ingrédients secs comme les noix, le riz par exemple, les chips sont disponibles et peuvent être jointes selon le produit final. Le tambour du système de dosage est le plus simple de conception et pour la plupart des produits, une solution optimale.

L'alimentation de la trémie peut être eighter manuel ou automatique. Construit dans une forme rotative le tambour prend en douceur un bon montant de la surface et les déposes en bas dans le moule de chocolat.

Systèmes de dosage pour positionnement individuel et de l'ajout de noix ou de fruits secs sont conçu pour tout type de lignes de moulage. La conception type de la chaîne spéciale, permet un très bon dosage précis et le placement le plus juste des ingrédients. Une brosse enlève l'excédent des ingrédients. Du matériel supplémentaire pour la mise des noix ou de fruits secs dans le centre et d'un dispositif destiné à pousser et les presser dans la masse de chocolat est nécessaire pour spéciale pour les produits finis.

Systèmes de dosage pour le remplissage d'une masse de chocolat ou de masses mélangé avec des noix ou riz croustillant avant le dépôt dans le moule, la gamme complète des ingrédients en vrac universelle système de dosage.

La plaquette automatique ou système d'alimentation biscuit peut être combinée avec une ligne de moulage en carapace ou une barre solide. Remplissage de l'empileur magazine est réalisé par l'OPERATEUR manuelly. Les plaquettes ou les biscuits sont ensuite placés sur la ligne de ceinture.

{gallery}../boelu/images/dosiersystem{/gallery}

Données techniques

Largeur de travail : 275mm
425mm
600mm
800mm
900mm