

Описание

Автоматические линии SBL425-1000 предназначены для производства изделий из шоколада или глазури без начинки. В начале линии формы автоматически подаются из магазина, проходят секции предварительного нагрева, дозирования и охлаждения, а затем автоматической выгрузки. PLC позволяет оператору контролировать процесс работы линии.

{gallery}../boelu/images/massiv425-1000{/gallery}

Основные характеристики

- полностью синхронизированный привод цепи
- магазин для загрузки форм
- инфракрасная система нагрева форм с двух сторон с возможностью регулировки температуры
- депозитор, управление рецептурой через систему SPS
- проверка наличия форм перед отливкой
- регулируемое устройство встряхивания форм
- охлаждающий шкаф для быстрого и плавного охлаждения, параметры задаются в рецептуре
- время охлаждения до 90 минут
- мощность охлаждения 40 кВт
- охлаждающий шкаф имеет теплоизоляцию
- автоматическая выгрузка продукта из форм
- устройство разъединения двойных форм, если необходимо
- устройства опрокидывания и опорожнения форм
- двойная секция выгрузки
- автоматическая система проверки и удаления форм
- магазин для смены форм
- синхронизация привода ленты для дальнейшей передачи продукта

Технические данные

Энергопотребление

: 400 в, 3 фазы, 50 Гц

Цвет

: RAL9007, нержавеющая сталь

Размеры форм

: 425 x 175/205 мм

600 x 175/205 мм

800 x 175/205/275 мм

1000 x 175/205/275 мм

Компоновка

: линейная

Производительность

: 15-22 формы/мин

Производительность

: до 1500 кг/ч

Длина

: 25 м