

FILLER

COLATRICE DA BANCO



- **Alta produttività cioccolatini modellati.**
- **Inietta ripieni liquidi.**
(massima viscosità il cioccolato)
- **Dosaggio con piastra di colaggio personalizzabile per il cliente.**
- **Dosaggio a pistone.**
- **E' possibile utilizzare la macchina per l'invasamento delle creme spalmabili**
- **NECESSITA DI COLLEGAMENTO AD ARIA COMPRESSA**

DATI TECNICI

Capacità vasca: 6 kg. per Filler praline
Assorbimento: 1.4 kW - 220 volt monofase.
Ingombro: h. 580 mm., l. 950 mm., p. 370 mm. per il modello praline. **Velocità di riempimento:** 6 stampi al minuto per il modello praline

Grazie alla gestione e regolazione dei dosaggi a mezzo microprocessore questa macchina è in grado di agevolare e sveltire l'iniezione dei ripieni all'interno delle praline. Corpo pompa a pistone costruito in materiale completamente igienizzabile. L'ambiente di lavoro della testata di colaggio è riscaldato e termoregolato. La filler se alimentata con ripieni di densità non troppo elevata, può raggiungere standard produttivi performanti. Lo stampo è inserito su un piano vibrante per ottimizzare l'iniezione dei ripieni eliminando sacche d'aria che potrebbero compromettere lo chef-life del prodotto. La produzione di riempimento di questa macchina può raggiungere i 360 stampi/h.

Colatrice da banco Filler per vasetti

