

## MOLDEADORA DE GOTAS DE CHOCOLATE "CHOCOCHIP 600"

Este equipo se utiliza especialmente para la producción de gotas o chips de chocolate, depositándolas directamente sobre una faja transportadora mediante un movimiento de aproximación. Las gotas depositadas sobre la faja ingresan al túnel de enfriamiento, al salir de este están listas para su empaclado. Posee un preciso sistema de control, sencillo método de operación y gran capacidad de producción. Puede depositar gotas de chocolate o sucedáneo.



### ESPECIFICACIONES

DIÁMETRO DE LOS CHIPS	Ajustable de 4 -12 mm
PESO DE LOS CHIPS	Ajustable de 0.05 -2g
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	Con chips de 0.1g 50 kg/h Con chips de 1.1g 150kg/h
INTERVALO DE GOTEO	13 veces por minuto
POTENCIA DEL COMPRESOR	5 hp
MARCA DEL COMPRESOR	COPELAND
TEMPERATURA DE TRABAJO DEL TÚNEL DE ENFRIADO	0-10°C
VELOCIDAD DEL TRANSPORTADOR	0 -3 m/min
LARGO DE LA MAQUINA/LARGO DEL TÚNEL DE FRÍO	10 m / 8 m
ANCHO DE LA FAJA TRANSPORTADORA	600 mm
MEDIDAS	10000mm x 1050mm x 1600mm
PESO	2500 kg

\*Las especificaciones pueden variar

### EL PROCESO DE MOLDEADO

