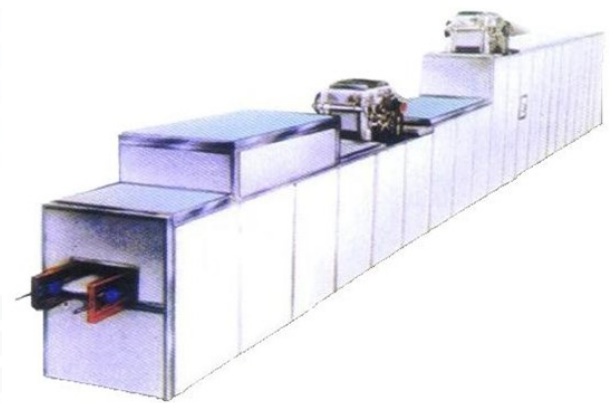


MOLDEADORA DE CHOCOLATES 1 CABEZAL Y TÚNEL DE ENFRIAMIENTO “TRENDY 175”

Es una línea automática especial para moldear chocolates. Realiza las funciones de precalentamiento del molde, depositado, vibrado del molde, enfriado, desmoldado, y transporte del chocolate en su banda de salida. Posee un cabezal de moldeo doble, lo que le permite depositar diversos productos tales como chocolate puro, chocolates de dos colores lado a lado, dos colores arriba y abajo. Se le puede adicionar como opcional un alimentador de maní entero o pasas o mezclador de tornillo para incorporar nueces partidas.



ESPECIFICACIONES

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	1.5-2.5 ton/turno
POTENCIA TOTAL	18 kW (excepto la enfriadora)
COMPRESORES DE FRÍO	2x7.5 HP
PESO TOTAL	6000 kg
MEDIDAS DEL MOLDE	320x200x33 mm
MEDIDAS EXTERNAS	14000x1000x2350 mm

*Las especificaciones pueden variar

EL PROCESO DE MOLDEADO

