

MACHINE ROTATIVE SUR PLAQUES DE CUISSON MOD. R2-R3

Description générale

- Robuste châssis de support en alliage 6082 Anticorodal avec couche d'anodisation
- Panneaux en acier inox AISI 304
- Quatre roues pivotantes pour un déplacement facile de la machine, dont deux avec frein de stationnement
- Trémie en acier inox AISI 304, **basculante sur un côté pour le changement facile du cylindre mouleur**
- Rouleau cannelé en ACIER INOX.
- Rouleau de traction et contre-pression du tapis avec revêtement en caoutchouc alimentaire.
- Réglage de la position du cylindre de contre-pression au moyen d'un petit volant avec indicateur de position
- Couteau en acier inox AISI 420 B trempé et rectifié, position réglable au moyen d'un volant positionné sur le coté des contrôles et avec indicateur de position
- Tapis sans fin en coton avec trame spéciale et bords cirés-, tension à la main
- **Petite bande motorisée pour la récolte des déchets de pâte**
- Motorisation principale composée par un motoréducteur avec **variation électronique de la vitesse (inverseur)**
- Machine fournie avec un cylindre mouleur en bronze avec empreintes gravées sur matière plastique alimentaire. Modèle du biscuit à la choix du client.
- Chargeur automatique des plaques, capacité maximale d'environ 12 plaques, retrait des plaques au moyen d'une chaîne avec crochets
- Machine fournie avec **n°15 plaques de cuisson** ayant les dimensions demandées
- **Pupitre** à bord de la machine avec écran tactile 7" pour régler la vitesse des moules et visualiser la fréquence de travail, bouton Start/Stop, bouton d'urgence,
- La machine est équipée avec tous les systèmes de prévention des accidents selon les standards internationaux
- **Tableau électrique à norme CE**, dedans la machine
- **Petit rouleau pour le démoulage du produit** installé sur le pont de livraison

| Code | Dimensions plaques [mm] | Puissance installé [kW] | Dimensions emballage (approx) [mm] | Poids brut [kg] | Plaques/minute | MAX Capacité de la trémie (litres) | MAX production horaire [kg/h] * |
|--------|-------------------------|-------------------------|------------------------------------|-----------------|----------------|------------------------------------|---------------------------------|
| R2_202 | W500 (max) x L600 | 2 | 2700x1300xH2000 | 580 | Min 3 – Max 10 | 29 | 360 |
| R3_259 | W600 (max) x L800 | 2,5 | 2700x1400xH2000 | 700 | Min 3 – Max 10 | 35 | 640 |

* = production calculée sur la base d'un biscuit cru de 8 gr environ

Dotation

| Description | R 2_202 | R 3_259 |
|--|---------|---------|
| Cylindre mouleur grave (1 forme) | ■ | ■ |
| Cylindre mouleur supplémentaire (sans engrenage et roulements) | □ | □ |
| Engrenage et roulements pour cylinder supplémentaire | □ | □ |
| Couteau supplémentaire | □ | □ |
| Convoyeur supplémentaire en coton | □ | □ |
| Cylindre supplémentaire en caoutchouc (sans engrenage et roulements) | □ | □ |
| 15 plaques | ■ | ■ |
| Jeu de clés pour la maintenance | ■ | ■ |

- standard
- optionnel, sur demande
- NP non prévu