



CHOCOFORM es una máquina completamente innovadora de la gama Selmi que trabaja con presión sobre un cartucho cilíndrico (hecho de chocolate y avellana, almendra, etc.) para mayores cantidades de producción de chocolates en cierta forma. Los cartuchos, previamente hechos por pre-cristalización de la receta en una máquina de templado de nuestra gama EX (EX = máquina templadora con tornillo extraíble para fácil limpieza), se formará en la forma y el tamaño elegido por la máquina Chocoform.

El panel de pantalla táctil mostrará la presión, todos los demás parámetros y de acuerdo con la matriz deseada y el conjunto de programas, una cuchilla sincronizada cortará los chocolates al tamaño elegido. La velocidad es ajustable también, esta determinará la producción horaria.

La colocación de un túnel de enfriamiento y de una máquina automática de trufas, lado a lado con el CHOCOFORM, ayudará a transformar la forma y estructura del producto fabricado por esta máquina hasta el diseño y sabor final de la trufa.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Nº de ruedas pivotantes
Ancho de la cinta
Capacidad del molde

[mm] (LxWxH) 1350x1050x2230
[kg] 420
inox AISI 304 L
PTFE
4
[mm] 220
[kg] 3,2 / 3,3

Características eléctricas

Potencia total instalada
Tensión de alimentación
Número de fases
Frecuencia
Tensión auxiliar
Grado de protección
Conexión: enchufe industrial

[kW] 2,5
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 polos

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo
Flujo mínimo
Características del aire

[bar] 6
[l/min] 120
filtrado, seco y libre de aceite

Características del proceso

Producción por hora

[kg] 50

