



El clusters permite la producción de aglomerados de chocolate con inclusiones de frutos secos (avellanas, pistachos, almendras, ...).

Equipado con una tolva de carga para las inclusiones, debe conectarse a una atemperadora con válvula neumática para la alimentación del chocolate.

La máquina ofrece la posibilidad de trabajar de manera manual o automática, gracias a la presencia de sensores de nivel.

El producto, vertido a través de 6 rotores directamente en la alfombra del túnel de enfriamiento de 400 mm de ancho, puede personalizarse actuando sobre los parámetros de dosificación.

### Características mecánicas

Dimensiones	[mm] (LxWxH) 1750x850x1600
Peso	[kg] 310
Material en contacto con alimentos	inox AISI 304 L
Material de las juntas	PTFE
Capacidad del tanque inclusiones	7 L
Capacidad del tanque preparado	10 L
Nº de ruedas pivotantes	4
Nº de ruedas rotor	6

### Características eléctricas

Potencia total instalada	[kW] 2,5
Tensión de alimentación	[VAC] 220
Número de fases	1
Frecuencia	[Hz] 50 / 60
Tensión auxiliar	[Vdc] +24
Grado de protección	IP65
Conexión: enchufe industrial	16A - 3 polos

### Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo	[bar] 6
Flujo mínimo	[l/min] 80
Características del aire	filtrado, seco y libre de aceite

### Características del proceso

Producción por hora	[kg] 30/35
---------------------	------------

