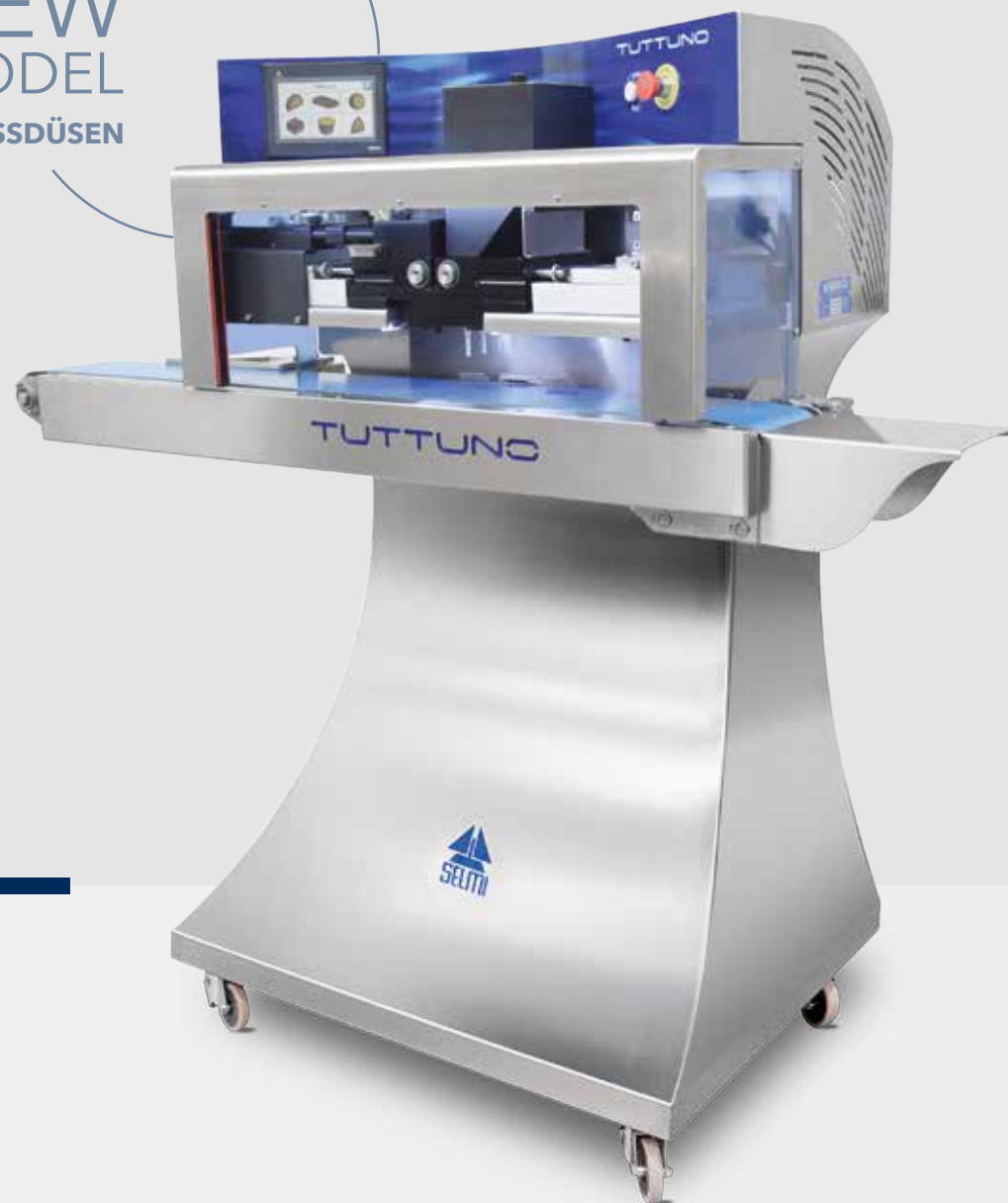


oneshot tuttungo 5

GIESSMASCHINE
FÜR HÜLSE
UND CENTER

NEW
MODEL
5 GIESSDÜSEN



Kann an eine Selmi Temperiermaschine für den Schokoladenteil angeschlossen werden

Kann an eine Selmi Ex Temperiermaschine für die Füllmasse angeschlossen werden und für die Schokolade

In dieser Maschine werden gleichzeitig in einem Arbeitsgang die Schokolade für die Schale sowie die innere Füllung in Formen gegossen. So können auch Kugeln, Eier und weitere Korpusse hergestellt werden. Eine Temperiermaschine steht direkt hinter der One-Shot und gewährleistet die zirkulierende Versorgung der Maschine mit stets frisch temperierter Schokolade. Die Füllmasse wird in einen wärmereregulierten Trichter eingegeben.

Technische Daten

Electrische Spezifikation: 220 V einphasig 50/60 Hz
Energiebedarf: 3 Kw - 16 A - 3-polig

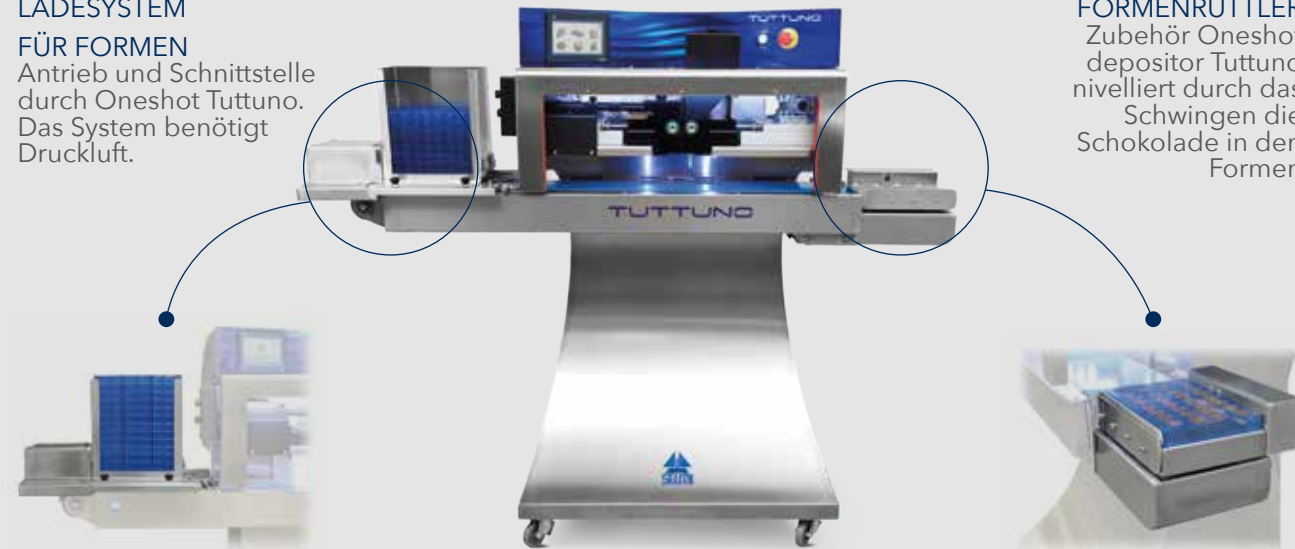
Arbeitsleistung: abhängig vom Produkt
(ungefähr 120/150 Formen)

Abmessung: Höhe 1600 mm , Breite 1800 mm,
Tiefe 700 mm

**Benötigt Druckluft: 80 l/min - 6 bar minimum
trockene, ölfreie, gefilterte Luft**



**LADESYSTEM
FÜR FORMEN**
Antrieb und Schnittstelle
durch Oneshot Tuttuno.
Das System benötigt
Druckluft.



FORMENRÜTTLER
Zubehör Oneshot
depositor Tuttuno
nivelliert durch das
Schwingen die
Schokolade in den
Formen

Größe aller Formen
275 x 175 mm

cod. S10



cod. S11



cod. S12



cod. S13



cod. S14



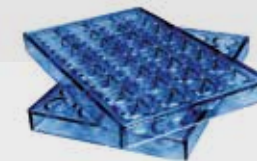
vibra

Eine autonome Rüttelstation mit Förderband, als Zubehör zum Oneshot Depositor TUTTUNO und als Alternative zum Standard Formrüttler. Dies ermöglicht das gleichmäßige Ebenen des Schokoladenlevels in den gefüllten Formen, wobei sogar bei hoher Geschwindigkeit ein kontinuierlicher Formenfluss ohne Rückstauungen gewährleistet ist. Sie bietet zudem eine verbesserte kontinuierliche Rüttelleistung. Zudem besteht die Möglichkeit, die an der Tuttuno angezeigte Geschwindigkeit mit der Rüttelintensität einzustellen. Abmessung: Höhe 1160 mm , Breite 1100 mm , Tiefe 450 mm

NEW
MODEL



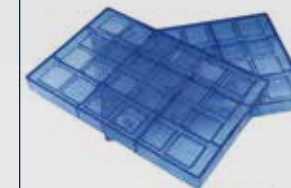
cod. S15



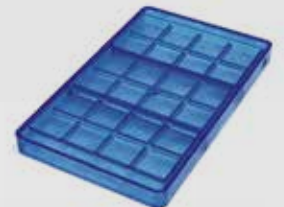
cod. S17



cod. S19



cod. S20



cod. S16

