DEPUIS 50 ANS, FABRIQUÉ EN FRANCE

DOSAGE AUTOMATIQUE



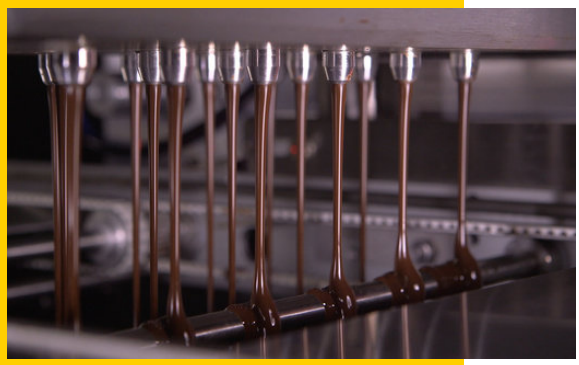
MPT6

TRANSMOULEUR

Pour le dosage de moules thermoformés et polycarbonate

ADAPTABLE SUR TEMPÉREUSES ET ENROBEUSES

- GOLD 4
- TEMPO 187 - 287 - 307
- CRYSTAL 185 - 285 - 305



DOSAGE PNEUMATIQUE ULTRA PRÉCIS

PRODUCTION

Moules remplis: 6 par minute

Découvrir en vidéo

DEPUIS 50 ANS, FABRIQUÉ EN FRANCE

MPT6
TRANSMOULEUR

DOSAGE AUTOMATIQUE

FONCTIONNEMENT

Les TRANSMOULEURS MPT6 transforment les enrobeuses et tempéreuses **GOLD 4 – CRYSTAL – TEMPO** en **DOSEUSES / MOULEUSES**. Spécialement étudiés pour le remplissage des moules thermoformés et polycarbonate, ils permettent à une seule personne de remplir par dosage et vibrer 6 moules par minute.



MOULES

Les TRANSMOULEURS sont compatibles avec tous les moules **thermoformés et polycarbonate** de dimensions:

- 135 x 275 mm
- 175 x 275 mm

D'une hauteur maximum de 25 mm.



AVANTAGES

- Le dosage est ultra précis grâce à un système de vanne 3 voies pneumatique
- Le chocolat ne stagne pas et reste en constante circulation dans la vanne
- Le tempérage reste donc parfaitement stable
- La quantité dosée est précisément contrôlée par l'écran tactile sur les modèles CRYSTAL



ÉQUIPEMENTS

Les TRANSMOULEURS MPT6 sont constitués d'un convoyeur à double courroies, de deux cellules laser pour la détection des moules et d'une table vibrante de sortie.
La tête de dosage à fonctionnement pneumatique est fournie avec une plaque de coulée pour tablettes et une pour friture.

Option: Chargeur de moules dépileur avec poussée par vérin pneumatique, pour moules polycarbonate. Capacité 20 moules.



Option chargeur de moules

INFOS TECHNIQUES

Largeur du transporteur	**400 mm**
Longueur du transporteur	**1500 à 2500 mm**
Production	**6 moules / minute**
Bâti	**Acier inox**
Tension	**230 V monophasé**
Puissance	**500 W**
Air comprimé (compresseur non fourni)	**6 bar - 20L/min**
Dimensions des moules	**275 x 135 mm / 275 x 175 mm**