

SAMFORM 4/6 Robot **A**



*Fotografía no contractual

Máquina ampliable

Funciona con electroneumática. Este modelo solo ejecuta automáticamente el PLEGADO en 3 pliegues sucesivos con expulsión del producto acabado.

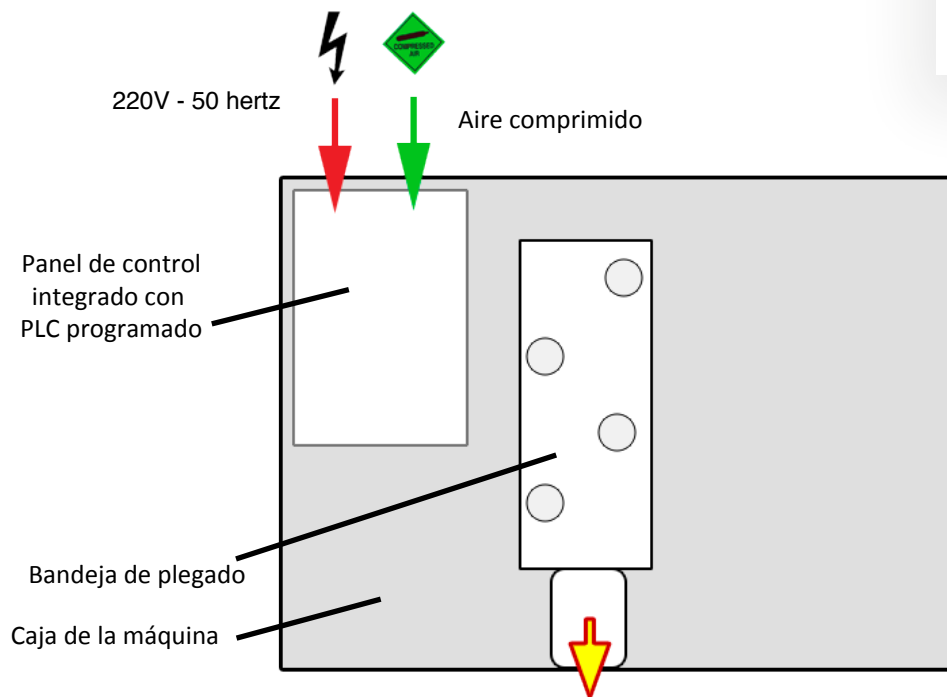
- Ritmo: 200 unidades/hora aproximadamente;
- Peso del samosa: entre 17 y 22 gramos dependiendo de la consistencia del relleno y de la masa;
- Funcionamiento: automáticamente, con botón de parada de emergencia.

Operaciones realizadas de forma manual

- Depositado de la tira de masa
- Depositado de la dosis de relleno (picado) en la tira de masa dispuesta en la bandeja de plegado (la consistencia del relleno debe ser compatible con los requisitos técnicos de la máquina; consulte las instrucciones de uso)
- Puesta de los puntos de cola

Operaciones realizadas automáticamente

- Plegado en 3 pliegues sucesivos
- Expulsión del producto a un recipiente de almacenamiento



General

- La máquina utiliza una tira de masa fina y blanda precocida (sin memoria) de 5,8/6 cm de ancho y 17 cm de largo
- Dimensiones del dispositivo: aprox. 37 cm x 27 cm x 30 cm de altura, con un peso aprox. de 7 kg
- Material fabricado en Europa con elementos de acero inoxidable y plástico que cumplen las normas CEE
- GARANTÍA: 1 año
- Fuente de alimentación: 220 V - 50 Hz - 0,2 kW
- Aire comprimido: 6 bares en aire filtrado (compresor incluido)
- Equipado con un PLC programado con pantalla de control y mando
- Tiempo de limpieza: 5 minutos aprox.
- Un operador controla una o varias máquinas