

SAMFORM 4/6 Robot **B**



*Fotografía no contractual

Máquina ampliable

Funciona con electroneumática. Este modelo realiza automáticamente la transferencia de la tira de masa dispuesta en la ubicación de descarga, la puesta de los puntos de cola, el plegado en 3 pliegues sucesivos y la expulsión del producto acabado.

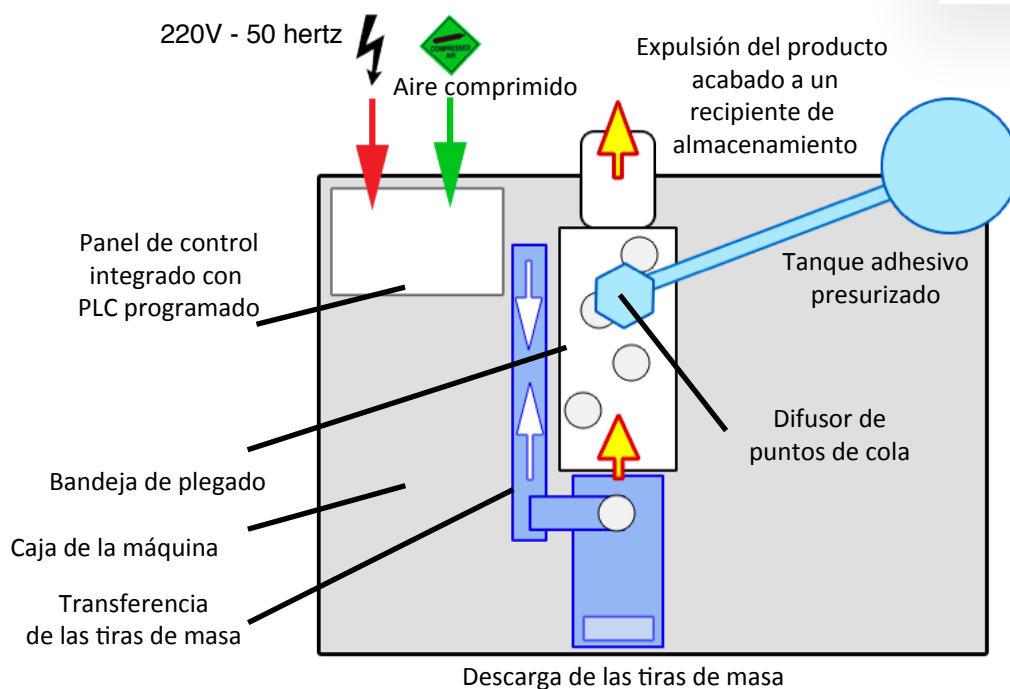
- Ritmo: 400 unidades/hora continuamente;
- Peso del samosa: entre 17 y 22 gramos, dependiendo de la consistencia del relleno y de la masa;
- Funcionamiento: ciclo por ciclo, automáticamente, con botón de parada de emergencia.

Opérations Effectuées en Manuel

- Llenado periódico del tanque de cola presurizado con una autonomía de 600 dosis o 1,5 litros; la mezcla de agua/harina debe ser compatible con el sistema de dosificación de la máquina (consultar las instrucciones de funcionamiento);
- Depositado de las tiras de masa en el punto de descarga (50 hojas como máximo), las hojas no deben pegarse durante la descarga).
- Depositado de la dosis de relleno en forma picada.

Operaciones realizadas automáticamente

- Transferencia de la tira de masa a la bandeja de plegado.
- Puesta de los puntos de cola.
- Plegado en 3 pliegues sucesivos.
- Expulsión del producto acabado a un recipiente de almacenamiento o a una cinta transportadora (no suministrados).



General

- La máquina utiliza tiras de masa fina blanda (sin memoria) precocidas de 5,8/ 6 cm de ancho y 17 cm de largo.
- Dimensiones del dispositivo: aprox. 67 cm x 50 cm x altura 60 cm y un paso aprox. de 25 kg; se puede transportar fácilmente en una camioneta.
- Fabricado en Europa, constituido por elementos de acero inoxidable y plástico alimentario conforme a las normas de la CEE.
- Garantía: 1 año.
- Alimentación eléctrica: 220 V, 50 Hz, 0,2 kW.
- Alimentación neumática: 6 bares en aire filtrado (compresor con tanque de 150 litros no suministrados).
- Equipado con un PLC programado con pantalla de control y mando.
- Tiempo de limpieza: unos 20 minutos
- Un operador puede manejar de 2 a 3 máquinas a la vez.