



*photo non contractuelle

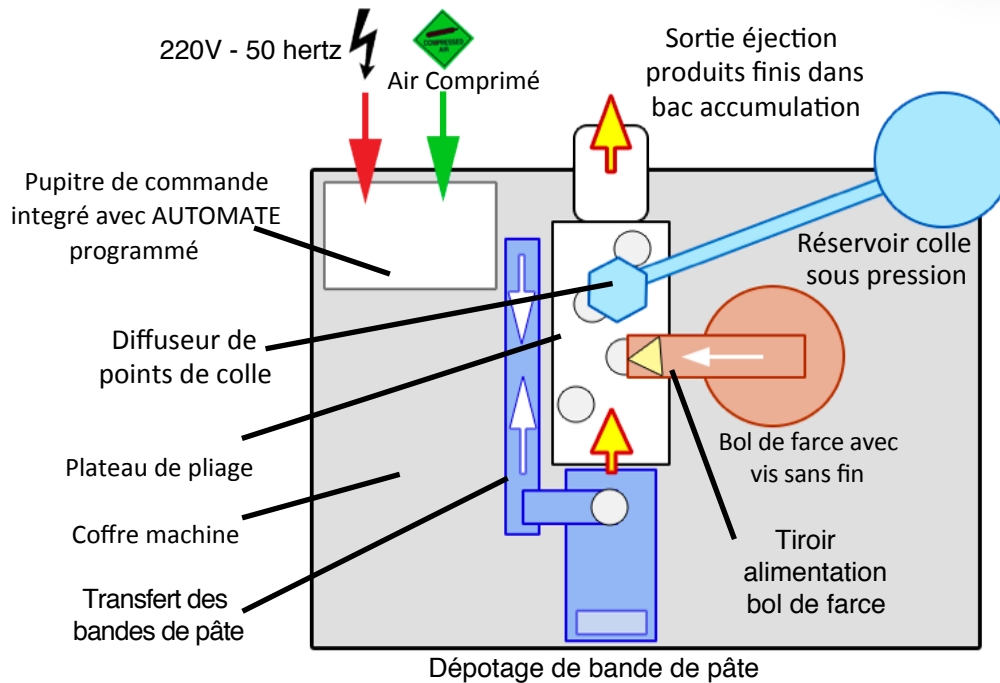
Machine Évolutive

Fonctionnant en Electro- Pneumatique. Ce Modèle réalise en automatique le transfert de la bande de pâte disposée sur l'emplacement de dépotage, la dépose de farce, la dépose des points de colle, le pliage en 3 plis successifs avec Éjection du produit fini.

- Cadence: 600 unités / heure en continu;
- Poids du Samoussa : entre 17 et 22 grammes environ selon consistance de la farce et de la pâte;
- Fonctionnement: Cycle par cycle, en Automatique, avec Bouton d'arrêt d'urgence.

Opérations Effectuées en Manuel

- Remplissage périodique de la trémie du bol en farce cuisinée (toutes les 20 minutes environ), la consistance de la farce doit être compatible avec les exigences techniques de la machine (voir notice d'utilisation);
- Remplissage périodique du réservoir de colle sous pression, d'une autonomie de 600 doses soit 1,5 litre, le mélange Eau/ Farine doit être compatible avec le système de dosage de la machine (voir notice d'utilisation);
- Dépose des bandes de pâte sur l'emplacement de dépotage (50 feuilles maximum), les feuilles ne doivent pas coller entre elles lors du dépotage.



Opérations Effectuées en Automatique

- Transfert de la bande de pâte sur le plateau de pliage;
- Dépose des points de colle;
- Dépose de la dose de farce en forme de triangle;
- Pliage en 3 plis successifs;
- Éjection du produit fini vers un bac d'accumulation ou convoyeur (non fournit).

Généralités

- La machine utilise des bandes de pâte fine souple (sans mémoire) précuite de largeur 5,8 / 6 cm et de longueur 17cm;
- Encombrement de l'appareil : 67cm x 50cm x hauteur 70cm environ d'un poids de 34 kg environ, peut être transporté facilement dans un véhicule break;
- Fabriqué en Europe, constituée d'éléments en inox et plastique alimentaire conforme aux normes CEE;
- Garantie : 1 ans;
- Alimentation électrique: 220 volts , 50 hertz. 0.2KW;
- Alimentation pneumatique: 6 bars en air filtré (compresseur avec cuve de 150 litres non fourni);
- Équipé d'un AUTOMATE programmé avec écran de contrôle et de commande;
- Temps de nettoyage: environ 20 minutes;
- Un opérateur peut diriger 2 à 3 machines à la fois.