

SAMFORM 4/6 Robot



*Fotografía no contractual

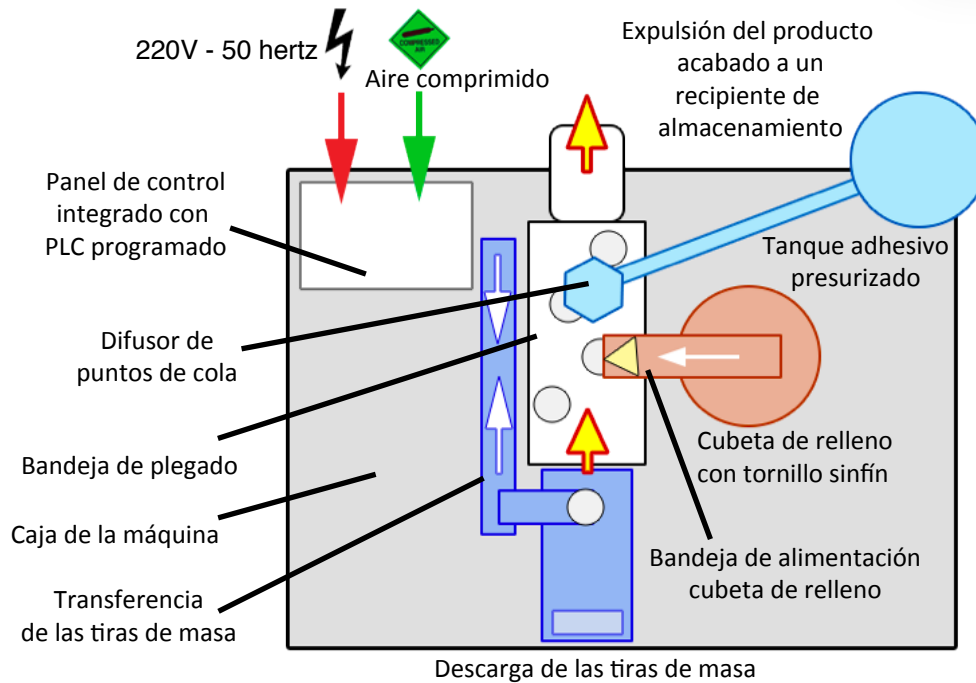
Máquina ampliable

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

- Ritmo: 600 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, automático, con botón de parada de emergencia.

Operaciones realizadas de forma manual

- Llenado periódico de la tolva de la cubeta con relleno cocinado (cada 20 minutos). La consistencia del relleno debe ser compatible con los requisitos técnicos de la máquina (consulte las instrucciones de funcionamiento).
- Llenado periódico del tanque de cola presurizado con una autonomía de 600 dosis o de 1,5 litros; la mezcla de agua/harina debe ser compatible con el sistema de dosificación de la máquina (consulte 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.



Operaciones realizadas automáticamente

- Transferencia de la tira de masa a la bandeja de plegado.
- Puesta de los puntos de cola
- Depositado de la dosis de relleno en forma de triángulo.
- 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 y blanda precocida (sin memoria) de 5,8/6 cm de ancho y 17 cm de largo
- Dimensiones del dispositivo: aprox. 67 cm x 50 cm x altura 70 cm y un peso aprox. de 34 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
- Fuente de alimentación: 220 V, 50 Hz, 0,2 kW
- Alimentación neumática: 6 bares en aire filtrado (compresor con depósito de 150 litros no suministrados)
- Equipado con un PLC programado con pantalla de control y mando
- Tiempo de limpieza: 20 minutos aprox.
- Un operador puede manejar de 2 a 3 máquinas a la vez.