

Hohlkörperschleuder Typ PICCOLO-185

Schokoladen- Hohlkörper in Topqualität

Mit der PICCOLO-185 werden Hohlfiguren, Kugeln, Likörfläschchen, Halbschalen usw. in bester Qualität hergestellt. Alle Produkte weisen porenfreie und gleichmäßige Wandungen auf. Die Vibrationsstärke ist stufenlos regulierbar. Durch die geschlossene Bauweise sind alle Teile frei zugänglich und leicht zu reinigen.

Zur Sicherheit des Bedienerpersonales ist eine Überlastkupplung eingebaut. Die Maschine ist für kleinere Produktionsmengen bestimmt. Auch sehr große Hohlfiguren können hergestellt werden.

Leistung

Die Leistung ist abhängig von Produktart und Umgebungstemperatur

Beispiel: 6 Minuten Schleuderzeit
= 160 Formen pro Stunde

Formengröße maximal
790 mm x 450 mm

Technische Änderungen vorbehalten.



Ausrüstung

zwei Drehtrommeln mit
total 8 Aufnahmesystemen

Standardausrüstung mit
Magnetformenhaltern

pro Magnetformenhalter
4 Permanentmagnete für
zwei Formen

wahlweise Formenhalter mit
Schnellverschluss

maximal 16 Formen auf
der Maschine

Zahnantrieb für
unterhaltsfreien Lauf

Technik

stabile und geräuscharme Bauart

Trommelantrieb mit
zwei Geschwindigkeiten

Vibrationseinstellung über
frequenzgesteuerten Elektromotor

schwingungsfreie Lagerung
der Vibrierwelle

Rotation der Aufnahmesysteme
über Kegelräder

beidseitig Ventilator zur
Formen-Vorkühlung

Rutschkupplung für
Betriebssicherheit

AWEMA AG

Schulstrasse 26 CH-8330 Pfäffikon ZH

Telefon +41 (0) 43 288 70 00

Telefax +41 (0) 43 288 70 27

www.awema.ch e-mail: info@awema.ch