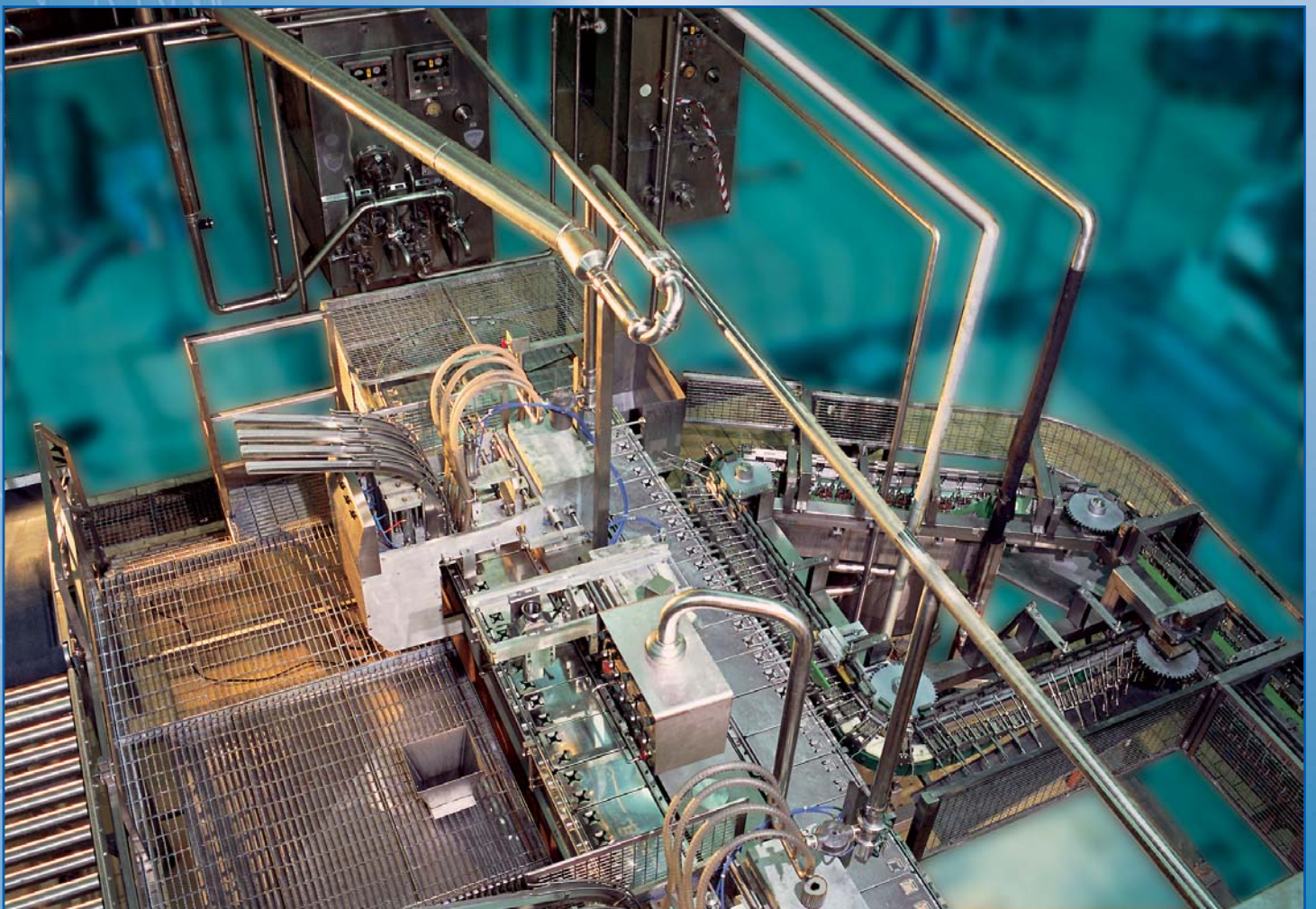


Iceform



Iceform



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

La linea Iceform è un progetto Procma nato dall'esigenza di produrre forme diverse di gelato estruso. Questa macchina è costituita principalmente da una catenaria a piatti ad anello chiuso che si avvolge su due zone fondamentali: la zona di formazione prodotto e la zona di abbattimento temperatura.

La zona di formazione prodotto può essere dotata di varie tipologie di stazioni, tipo dosatori ad estrusione e taglio, stecchinatrici, biscottiere, ecc..., in base al prodotto da ottenere

La zona di abbattimento temperatura è costituita da un tunnel a doppia spirale a più piani, con entrata e uscita della catenaria sullo stesso livello.

Il prodotto può essere scaricato dalla macchina tramite barfiller o giostra a catena, entrambi capaci di effettuare glassature nella parte esterna del gelato.

Iceform line

The Iceform line is a Procma project originated from the exigency of producing different forms of extruded ice-cream. This machine is mainly made up of a plates chain system with closed ring that winds on two basic zones: the product forming zone and the temperature dropping zone.

The product forming zone can be fitted with various types of stations, such as extrusion and cutting batchers, sticks inserting and biscuits adding devices, etc..., on the basis of the product that is wanted.

The temperature dropping zone is made up of a double spiral tunnel at different levels, with input and output of the chain system on the same level. The product can be taken out of the machine by means of a barfiller or a chain turntable, both being suitable to do the icing of the outer surface of the ice-cream.

Ligne Iceform

La ligne Iceform est un projet Procma qui est né avec l'exigence de produire des formes différentes de glace extrudée. Cette machine est constituée principalement par un système de chaîne à plats et anneaux fermés qui tourne autour de deux zones fondamentales: la zone de formation du produit et la zone de chute de la température.

La zone de formation du produit peut être dotée de différentes typologies de stations, de type de doseurs à extrusion et coupe, de machine pour introduire des bâtonnets, biscuit, etc., en fonction du produit à obtenir.

La zone de chute de la température est constituée d'un tunnel à double spirale ayant plusieurs étages, avec entrée et sortie de la chaîne sur le même niveau.

Le produit peut être enlevé de la machine par l'intermédiaire du Barfiller ou d'un manège à chaîne, tous les deux capables d'effectuer des glaçages dans la partie externe de la glace.



Produzione massima

Maximun production

ca. 16800 pz/h

Production maximun

Alimentazione elettrica

Power supply

380 V 3P + N + T 50 Hz

Alimentation électrique

Potenza elettrica installata

Electric power set up

ca. 80 kW

Puissance électrique installée

Pressione aria compressa

Pressure of compressed air

6 bar

Pression air comprimé

Consumo massimo alla pressione di 6 bar

Maximun air consumption at the pressure of 6 bar

ca. 1 m³/h

Consommation maximun à la pression de 6 bars