

Icefiller

coni e coppe



Icefiller

coni e coppe



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

La riempitrice per coni e coppe è in grado di produrre coni gelato e coppette di vario tipo e decorazione. L'Icefiller è costituita da una catenaria per il trasporto del prodotto durante il ciclo produttivo e dalle stazioni di lavoro, le quali possono essere scelte in funzione del prodotto da realizzare.

La peculiarità di questa macchina è che ogni stazione è indipendente e può essere attivata dal quadro di comando, in modo da coprire tutte le esigenze produttive del cliente.

La riempitrice per coni e coppe può produrre anche coppe con film termosaldato e bicchieri in vetro per dessert.

Icefiller for cones and cups

The icefiller for cones and cups can produce ice-cream cones and cups of different kinds and with different decorations.

The icefiller consists of one chain for transporting the product during the production cycle and of working stations that can be chosen according to the product to be made.

The peculiarity of this device is that each station is independent and can be activated from the control panel, so as to cover all the customer's production needs.

The icefiller for cones and cups can also produce cups with thermosealed film and glasses for dessert.

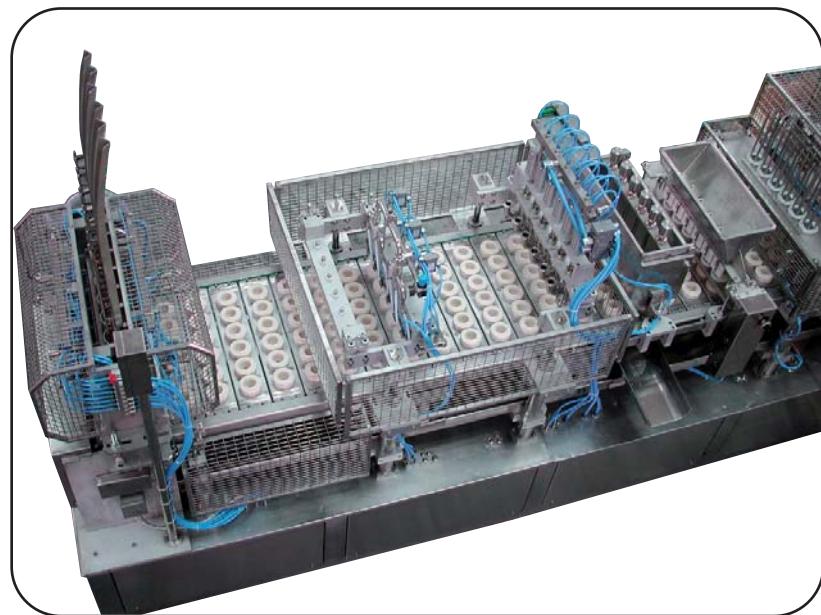
Icefiller pour cornets et coupes de glace

Cette remplisseuse pour cornets et coupes de glace est capable de produire cornets et coupes de type et décoration différentes.

L'Icefiller est constitué d'un système de chaîne qui transporte le produit pendant le cycle de travail d'une station à l'autre, station choisie en fonction du produit que l'on désire obtenir.

Caractéristique de cette machine est l'indépendance de chaque station qu'on peut activer par le tableau des commandes, ce qui permet de satisfaire toute demande du client.

La remplisseuse pour cornets et coupes est aussi capable de produire coupes fermées par pellicule thermosoudée et verres de glace pour dessert.



Produzione massima (6 file)

Maximum production (6 rows)

Production maximum (6 lignes)

ca. 14.400 pz/h

Alimentazione elettrica

Power supply

Alimentation électrique

380 V 3P + N + T 50 Hz

Potenza elettrica installata

Electric power set up

Puissance électrique installée

ca. 6 kW

Pressione area compressa

Pressure of compressed air

Pression air comprimé

6 bar

Consumo massimo alla pressione di 6 bar

Maximum air consumption at the pressure of 6 bar

Consommation maximum à la pression de 6 bars

ca. 1,5 m³/h