

MÀQUINA DE TORTAS

MOD. ARTOS 1.4 DE 4 POSICIONES

con regulación independiente

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Estructura de **4 tortas** con **regulación independiente**
- **Velocidad de rotación** del plato, del coiler y del sistema de sobrealimentación con ajuste independiente de la velocidad por medio de potenciómetro/inversor, con posibilidad de programar espiras más o menos abiertas
- **Velocidad regulable** de 1 a 550 m/min
- **Sensor de presencia del hilo**
- Sensor para la **regulación de la altura de la torta**
- Plato del coiler con **pistón neumático** y válvula de ajuste para determinar la dureza de la torta



VAPORIZADOR EN CONTINUO MOD. ATMOS 4.16

Potencia instalada:

- 4 motores de 0,12 Kw comandados por inversor para la alimentación del hilo
- 4 motores de 0,12 Kw comandados por inversor para cada cinta/banda
- 1 motor de 2,2 Kw para la aspiración del aire
- 400V trifásico, 50/60 Hz
- 3,5 Kw en total

MÁQUINA DE TORTAS MOD. ARTOS 1.4 DE 4 POSICIONES

Potencia instalada:

- 4 motores de 0,09 Kw comandados por inversor para el disco rotatorio inferior de la torta
- 4 motores de 0,18 Kw comandados por inversor para el disco superior del coiler de distribución del hilo
- 4 motores de 0,18 Kw comandados por inversor para la sobrealimentación del hilo en la entrada
- 400V trifásico, 50/60 Hz
- 1,8 Kw en total

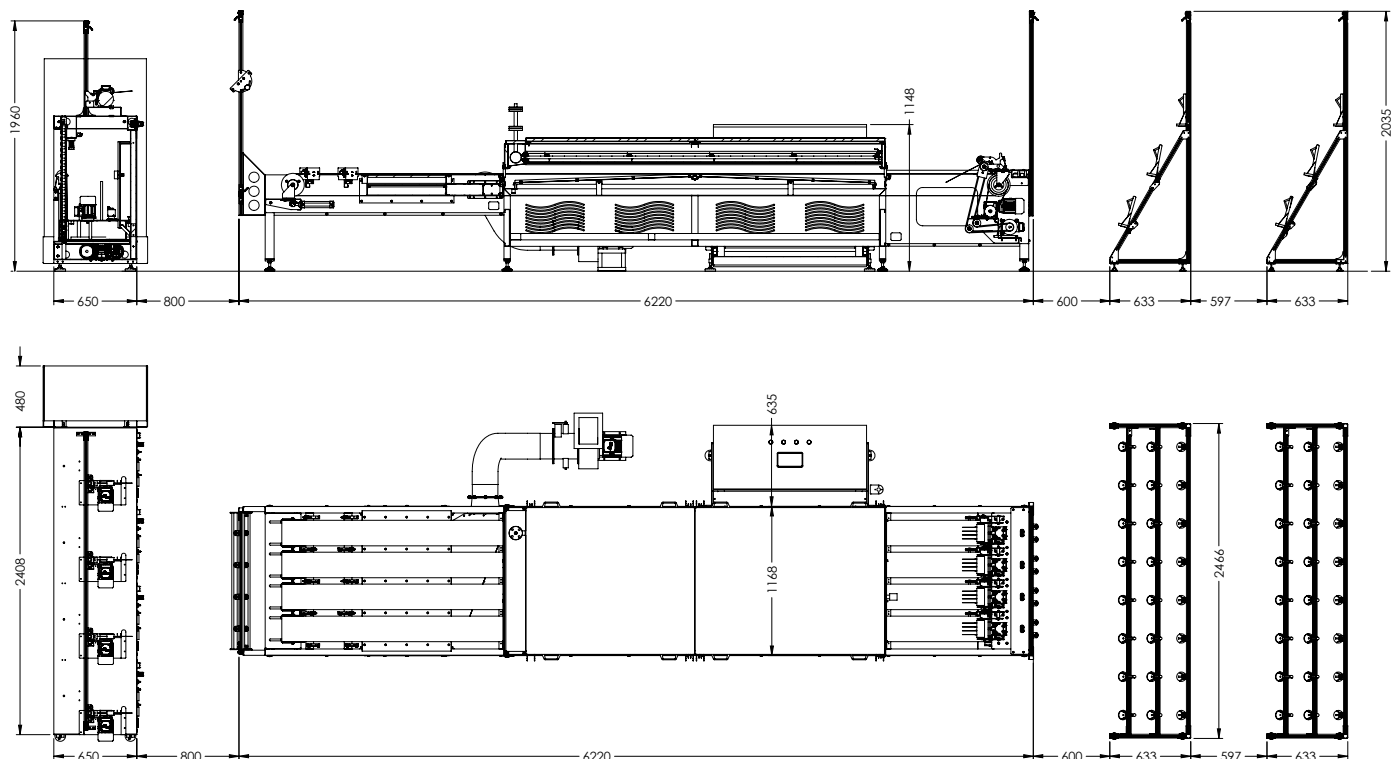
A solicitud la máquina puede ser entregada con:

Generador de vapor eléctrico mod. MAXI 60, de 55 litros, con 2 juegos separados de resistencias eléctricas de 20 Kw cada una (1 en marcha + 1 de reserva), presión de trabajo 5 bar

Potencia instalada 20 Kw

Potencia absorbida a temperatura de 95° C \pm 15 Kw/h

VAPORIZADOR EN CONTINUO ATMOS 4.16 EN LINK CON MÁQUINA DE TORTAS ARTOS 1.4



VAPORIZADOR EN CONTINUO MOD. **ATMOS 4.16** EN LINK CON BOBINADORAS MOD. **CA** DE N. 8 HUSOS CADA

