

AVAMO

AV-250

EXTRUDEUR POUR BISCUIT SEMI-AUTOMATIQUE

Extrudeur AV-250

- Economique
- Encombrement réduit
- Uniquement en 60 x 70 cm
- Capacité 40 Kg/H
- 99 programmes mémorisables
- adaptable aux plateaux en 60x40 ou 66x46



**IDEAL POUR LES
PETITES
PRODUCTIONS**



EXTRUDEUR DE BISCUITS AV-250

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Châssis en aluminium et panneaux de revêtement en acier inoxydable.

Tête de dosage en aluminium avec rouleaux d'extrusion en acier inoxydable démontables.

Longueur du biscuit programmable avec coupe par guillotine.

Vitesse du convoyeur programmable (Convertisseur).

Nombre de biscuit sur le plateau programmable.

99 programmes mémorisables sur le panneau de contrôle.

Couteau enduit de téflon.

Largeur du plateau 400/450 mm maximum.

Largeur de travail 180/200 mm maximum.

Alimentation manuelle des plateaux.

TETE DE DOSAGE EN ALUMINIUM
AVEC ROULEAUX D'EXTRUSION
DEMONTABLES EN ACIER
INOXYDABLE POUR UN
NETTOYAGE RAPIDE



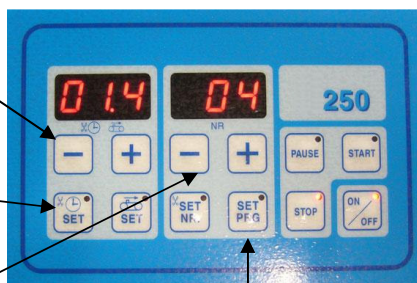
Accessoires Standards : 6 moules standard



REGLAGE DU TEMPS DE
COUPE (DETERMINE LA
LONGUEUR DU BISCUIT)

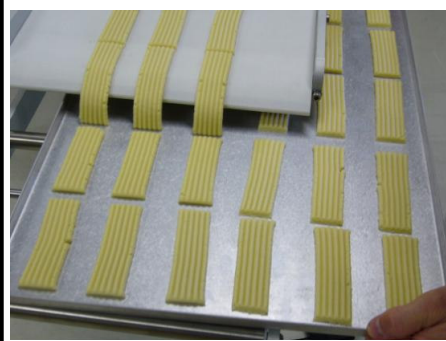
REGLAGE DE LA
VITESSE DU TAPIS
TRANSPORTEUR

REGLAGE DU NOMBRE
DE BISCUITS PAR
PLATEAU
LONGUEUR 600 MM



SAUVEGARDE
DES PROGRAMMES AJUSTES

DECHARGE DES PRODUITS SUR LE
TAPIS AVEC AVANCEMENT
MANUEL DU PLATEAU



Extrudeur de biscuits Semi automatique.

La pâte est mise dans la trémie, passé par les rouleaux d'alimentation en inox, et en créant une pression est extrudée sur le tapis à travers une filière de différentes formes.

La guillotine programmée par le timer coupe la pâte à la longueur désirée, après ça un tapis motorisé décharge le produit directement sur le plateau. Le déplacement du plateau se fait manuellement sur les rouleaux situés en dessous du tapis avec des pauses qui permettent à l'opérateur de tourner ou de changer de plateau.

Les paramètres de chaque programme (produit) peuvent être enregistrés.

Modèle	Dimension [mm] Plateau	Dimension [mm] Machine	Poids [Kg]	Puissance [kW]	Voltage
AV-250	400/450	60X70X140h. fermée	131	0.53	400x3+T+N

AVAMO

2121 chemin de St Bernard, porte 13 – 06220 Vallauris - France

Tél. : +33 (0)4 93 67 62 47 – Fax : +33 (0)4 93 67 57 86 - www.avamo.fr e-mail: sales@avamo.fr

*Notre politique vise à une amélioration constante de développement.
Nous nous réservons donc le droit de modifier les informations figurant dans cette brochure sans préavis.*