AWEMA
quality wins

Hohlkörperschleuder Typ HFR-186

Schokoladen-Hohlkörper in Topqualität

Mit der HFR-186 werden Hohlfiguren, Kugeln, Likörfläschchen, Halbschalen usw. in bester Qualität hergestellt. Alle Produkte weisen porenfreie und gleichmäßige Wandungen auf. Die Drehgeschwindigkeit der Trommel und die Vibrationsstärke sind stufenlos regulierbar. Durch die geschlossene Bauweise sind alle Teile frei zugänglich und leicht zu reinigen. Zur Sicherheit des Bedienerpersonales ist eine Überlastkupplung eingebaut. Aus der Kombination von hoher Leistung und geringem Platzbedarf resultieren große Kosteneinsparungen.

Leistung

Die Leistung ist abhängig von Produktart und Umgebungstemperatur

Beispiel: 6 Minuten Schleuderzeit = 960 Formen pro Stunde

Formengröße maximal 500 mm x 425 mm

Ausrüstung

Drehtrommel wahlweise mit 24/36/48 Aufnahmesystemen

Standardausrüstung mit Magnetformenhaltern

pro Magnetformenhalter 4 Permanentmagnete für zwei Formen

wahlweise Formenhalter mit Schnellverschluss

maximal 96 Formen auf der Maschine

Zahnantrieb für unterhaltsfreien Lauf

Kühlhauben mit eigener Kälteaufbereitung als Option lieferbar

Technik

stabile und geräuscharme Bauart

Trommelantrieb mit frequenzgesteuertem Elektro-Getriebemotor

Vibrationseinstellung über frequenzgesteuerten Elektromotor

Rotationsverhältnis der Trommel zu den Aufnahmesystemen ca. 1:5

beidseitig Ventilator zur Formen-Vorkühlung

zusätzliche Stoppleine für Betriebssicherheit auf beiden Bedienseiten