

Cabeçote Extrusor

Moldes em série, na dose por peso.

O cabeçote extrusor transforma a sua Safira X em uma estação de dosagem por peso: encha moldes em série com precisão em cada cavidade, com até 48 bicos dosando ao mesmo tempo.



O que torna a Cabeçote Extrusor diferente

Até 48 bicos, dosagem por peso

Dose até 48 cavidades ao mesmo tempo, conforme o molde, com controle preciso da quantidade de chocolate em cada uma. A produção de moldes em série fica muito mais rápida e consistente.

Sempre na temperatura

O aquecimento por resistências mantém o chocolate temperado dentro do cabeçote, e a placa interna de dispersão garante a distribuição homogênea entre todos os bicos.

Características

- Até 48 bicos para dosagem simultânea
- Moldes de até 175 × 275 mm
- Dosagem por peso
- Aquecimento por resistências
- Placa interna de dispersão
- Placas inferiores adicionais (opcional)

Ficha técnica

Bicos de dosagem	Até 48 (simultâneos, conforme o molde)
Moldes	Até 175 × 275 mm
Dosagem	Por peso
Aquecimento	Resistências para manter o chocolate temperado
Homogeneização	Placa interna de dispersão
Compatibilidade	Temperadeira Safira X