

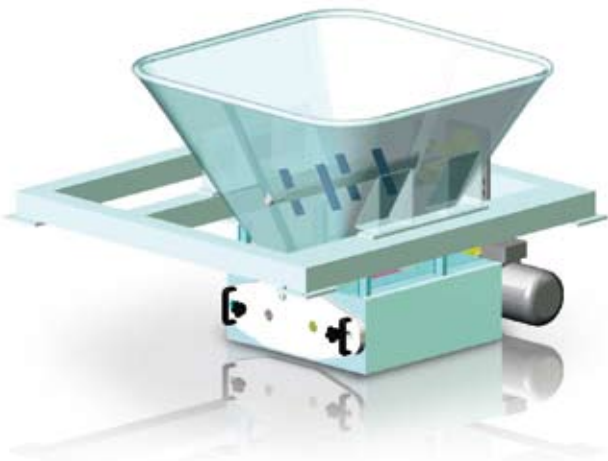


TRÉMIES D'ALIMENTATION

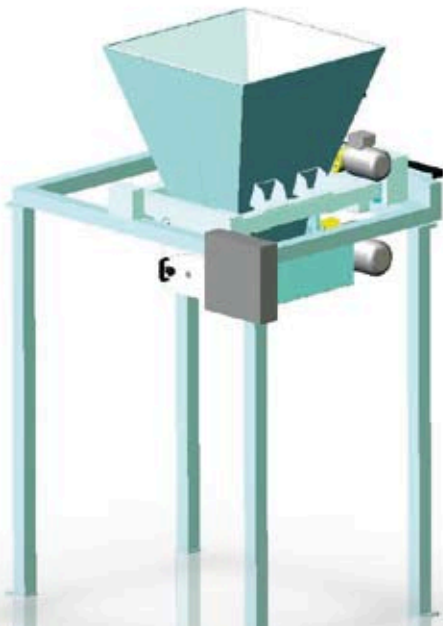


TRÉMIES SPÉCIALES

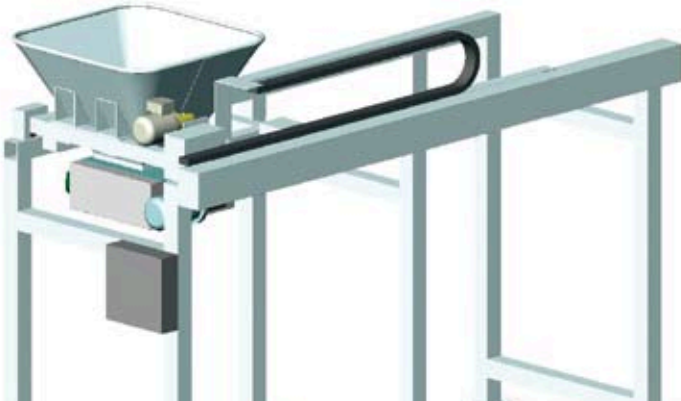
Trémie d'alimentation pour
pâte semi-sèche ou granuleuse



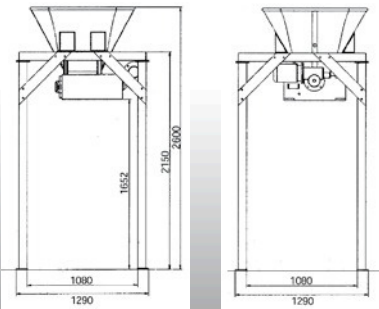
Trémie d'alimentation avec système de
translation et position de nettoyage



Trémie d'alimentation pour
systèmes multilignes



mod.	Kw	Poids Kg	Dimension PEZZO PRODOTTO	Poids PIÈCE DE PRODUIT	Capacité TRAMOGUE	Dimension
TR250	1,5	300	200x250	5/6	270	1290x1290x2600
TR350	1,5	310	200x350	7/8	290	1290x1290x2600
TR400	1,5	320	200x400	8/9	300	1290x1290x2600
TR500	1,5	340	200x500	10/11	350	1290x1290x2600





Les trémies d'alimentation présentées sont des outils indispensables pour alimenter correctement certaines lignes de production du pain ainsi que d'autres produits pour la cuisson au four. En effet, placées sur les diviseuses, elles peuvent doser la pâte qui se trouve à l'intérieur, de façon à obtenir un fonctionnement parfait. Les trémies peuvent être montées sur un système de translation pour l'alimentation de plusieurs lignes, ou bien pour avoir une fonctionnalité de nettoyage. Elle est composée par une trémie en acier inox ainsi que d'un système à lobes triangulaires, qui, étant en rotation, fournit des morceaux de pâte à poids variable, à selon de la longueur des lobes utilisés et du type de pâte. Le bâti est composé par des éléments tubulaires en acier et sert à maintenir la machine à la hauteur désirée. Le panneau électrique équipé de 2 capteurs de profondeur, permet, en mode automatique, d'alimenter la diviseuse placée dessous. Quand le capteur de profondeur indique le manque de pâte dans la diviseuse, la machine fournit un nombre de morceaux programmés par l'opérateur. Le 2ème capteur de profondeur, placé au sommet de la trémie d'alimentation, indique le vide de celle-ci par le biais d'un signal lumineux. Ce contact, opportunément interfacé, peut commander en automatique la montée d'un élévateur des cuves pour remplir la trémie de pâte.

Le choix des matériaux a été particulièrement soigné, les parties en contact avec la pâte sont en P.E. et / ou en Inox, facilement démontables pour lavage et nettoyage. Pour pâtes tendres ou collantes, sont prévues des options comme :

- Trémie Intérieur Téflon (anti – adhérente)
- Système de lubrification des lobes triangulaires
- Système de nébulisation avec huile alimentaire dans la trémie.

De plus, d'autres versions spéciales pour des mélanges mi – sec, ou granulés sont disponibles ainsi que des versions translates pour système multi – chargez ou bien pour le poste nettoyage, ou bien pour l'alimentation de plusieurs lignes. Le service technique SIGMA se tient à votre entière disposition pour toute information et / ou renseignement dont vous pourriez en faire l'objet. Possibilité de propositions personnalisées.