



Tapoteuse à macarons

2° génération

● Etudes mécaniques

● Réalisations

● Câblages

● Automatismes

Cette machine permet **d'automatiser le processus de 'tapotage'** de la pâte avant cuisson de la coque.

Cette opération a pour objectif de supprimer les bulles d'air et d'homogénéiser la forme.

Ce poste est mis en place en sorti de dressage.

Le plateau s'insère dans la tapoteuse jusqu'à arriver sur la butée amovible. **Un bridage permet de le maintenir en position durant l'impact.** Le nombre de frappe est paramétrable sur l'écran tactile.

Afin de déterminer le nombre de frappe nécessaire en fonction de la fluidité de la pâte, l'ajout de coups supplémentaires est facilité. Un afficheur compte le nombre de frappes réelles et vous apporte l'information pour réajuster le nombre de frappe du cycle automatique.

Lorsque le cycle est terminé, le plateau est libéré et la butée s'efface pour permettre l'extraction du plateau.

Ce poste est de **qualité alimentaire** (utilisation d'acier inoxydable).

Par sa conception, cette machine est d'une **grande fiabilité** malgré les sollicitations mécaniques fortes imposées par le procédé.

Les dimensions de cette machine sont adaptables en fonction des contraintes de vos installations.

CARACTERISTIQUES :

- **Conception compact et ergonomique de 2° génération**
- **Nombre de coups paramétrable sur écran tactile**
- **Course de chute = 125mm**
- **Capots insonorisés (<85dB)**
- **Electrique 230V mono et pneumatique 6bars**



CEREST

20 Rue des Frères Lumière
68000 Colmar - FRANCE



MAIL

cerest@cerest.com



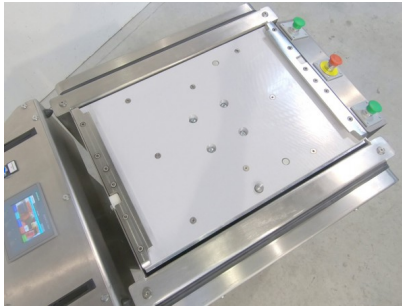
TÉLÉPHONE

+33 (0)3.89.21.02.56



INTERNET

www.cerest.com



Réf : 3426

Réalisation ajoutée le 19/03/21

