CEREST
Ingénierie Industrielle - Machines spéciales



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 Lumiere
68000 Colmar - FRANCE

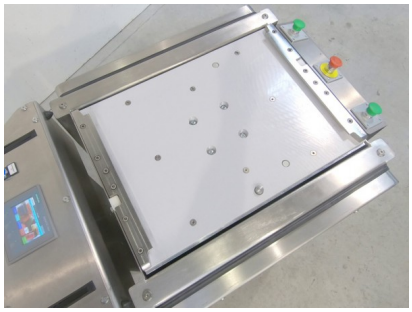
MAIL
cerest@cerest.com

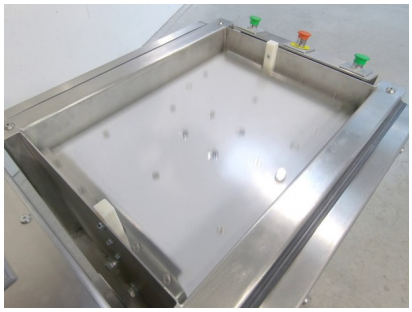
TÉLÉPHONE
+33 (0)3.89.21.02.56

INTERNET
www.cerest.com









Réf : 3426

Réalisation ajoutée le 19/03/21

CEREST
20 Rue des Frères Lumiere
68000 Colmar - FRANCE

MAIL
cerest@cerest.com

TÉLÉPHONE
+33 (0)3.89.21.02.56

INTERNET
www.cerest.com