

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

ROBOT



Parc d'Activité des Nations
10 rue de l'Europe
F- 67230 Benfeld
Tél. 33(0)3 88 74 09 28
Fax 33(0)3 88 74 47 98

www.novachoc.fr



FICHE TECHNIQUE ROBOT

Equipements standards

- ~ Robot 4 axes et écran tactile
- ~ Sur table avec coffret électrique
- ~ 1 poussoir tout inox sur roulettes, circuit hydraulique fermé
- ~ 1 buse de dosage
- ~ 10 ventouses fermeture macarons

Installations techniques indispensables

- ~ 1 prise monophasée 220V
- ~ 1 prise triphasée 380V 3Ph+N+T (20 ampères)
- ~ 1 connexion au réseau internet (RJ45)
- ~ 1 arrivée d'air 6 bars
- ~ 1 robinet d'eau chaude pour le nettoyage

Fonctionnalités

- Le garnissage et fermeture des macarons
- Le dosage dans moules ronds ou carrés
- Le dosage linéaire
- Le dosage multipose sur plaque 40 x 60 cm
- Le remplissage de pots et verrines



Cadence

- ~ Débit moyen de garnissage des macarons : 3000 à 5000/h
- Ce débit moyen prend en compte le temps de remplissage du poussoir et d'approvisionnement des plaques.

Dimensions

Largeur avec écran & poussoir (mm)	2800
Profondeur (mm)	1500
Hauteur (mm)	2200
Poids (kg)	450

Ensemble, réalisons vos rêves

