

# ESTRO 1800



*A small team for big results !*

# ESTRO 1800

## DESCRIZIONE

Estro 1800 è un'isola di dosaggio robotizzata, soluzione ideale per il riempimento e la decorazione di vaschette gelato, torte rotonde o tipo trancio, con decorazioni speciali ad aspetto "artigianale".

Vasta scelta di decorazioni, integrabili anche in seguito.

Cambi formati semplici e rapidi.

Costruita in acciaio inox, acciaio trattato e anticorrosione anodizzato.

### Capacità produttiva:

- Vaschette: fino a 1800 pz/h, a seconda delle dimensioni vaschetta e del tipo di decorazione programmata
- Torte: fino a 350 pz/h, a seconda delle dimensioni vaschetta e del tipo di decorazione programmata

La macchina è dotata di serie di:

- Robot antropomorfo a 6 assi
- un dosatore bigusto con variatore interno
- servomotore per avanzamento catena di trasporto
- controllo fotoelettrico per presenza vaschetta
- sistema di bloccaggio vaschetta o vassoio durante la dosatura
- pannello operatore touch screen per gestione parametri e ricette
- 256 ricette salvabili

Accessori a richiesta:

- Disimpilatore vaschette o vassoi
- variatore esterno
- pompa pneumatica per sciroppi
- distributore cacao
- distributore granella

## DATI TECNICI

peso kg	800
dimensioni mm	
larghezza	3800
lunghezza	2300
altezza	1800
capacità pz/h	variabile
dim. max vaschetta mm	360x250
capacità vaschetta l	da 0,5 a 5
potenza installata kW	4.0
voltaggio V/Ph/Hz	380/3/50
consumo d'aria NI/h - bar	100 - 6

## TECHNICAL DATA

weight kg	
dimensions mm	
width	
length	
height	
capacity pcs/h	
max tub dimension mm	
max tub capacity lt.	
installed power kW	
voltage V/Ph/Hz	
aire consume NI/h - bar	

## DESCRIPTION

*Estro 1800 is a Robot filling system, ideal solution to fill and decorate ice cream tubs, round or rectangular cakes having a special decoration pattern with artisanal effect.*

*Possibility of choosing various and different type of decoration pattern.*

*Change of product size quick and easy.*

*Manufactured in stainless steel, coated steel and anodized aluminum.*

### Production capacity:

- Tubs: up to 1800pz/h depending on the size and of the programmed filling pattern
- Cakes: up to 350pz/h depending on the size and of the programmed cake filling pattern

*The machine is standard fitted with:*

- anthropomorphic 6 axes robot
- one bicolor doser with internal ripple
- servomotor for transport chain stepping
- tub photoelectric detection (no tub no dosing)
- device stopping the tub or tray during dosing
- touch screen operator panel to manage parameters and recipes
- 256 savable recipes

*Optional:*

- dispenser for tubs or trays
- external variator
- pneumatic pump for ripples
- cocoa powder dispenser
- chopped nuts dispenser

**MCM S.r.l. Str. Vicinale del Campaccio,1 - 20014- S.ILARIO M.se di NERVIANO (Milano) Italy**

**Tel. +39 0331534754 Fax. +39 0331534755 E-mail: vendite@mcmwrap.com**

**Web: www.mcmwrap.com**