

POPPING MACHINE RP-EVO

Nuova Popping Machine RP-EVO, parola d'ordine: FLESSIBILITÀ



Con la nuova Popping Machine serie RP-EVO, produrre gallette di cereali o snack non fritti con una sola macchina è finalmente realtà. Tu scegli il formato, installi lo stampo adeguato, selezioni il programma del PLC (gallette o snack) e il gioco è fatto. Perché nessuna Popping Machine è flessibile come la nuova RP-EVO.

Snack e gallette con una sola macchina

Il mercato chiede prodotti sani e a basso contenuto di grassi e la nuova RP-EVO, flessibilmente, risponde.

Crea la tua ricetta in libertà e lasciati sorprendere: riso, mais, cereali, legumi e micropellet, accostati tra loro in originali e gustosissimi mix, diventano soffici gallette ideali per la colazione o come sostituti del pane, ma anche snack croccanti e salutari, di qualsiasi forma e spessore. E tutto questo è possibile senza cambiare macchina. Perché nessuna Popping Machine è flessibile nell'animo e facile da usare come la nuova RP-EVO.

Tecnologia certificata

Telaio in acciaio al carbonio con rivestimento al nichel chimico certificato per uso alimentare. Quadro elettrico in acciaio inox e quadro di comando laterale per un utilizzo ad altezza uomo.

La Popping Machine RP-EVO è dotata di gruppo idraulico per il movimento dello stampo in grado di generare la pressione necessaria per l'espansione dei prodotti e produrre soffici e gustose gallette o croccanti snack.

La dosatura volumetrica delle materie prime, avviene effettuata mediante una piastra di alimentazione movimentata pneumaticamente. Lo stampo, cuore pulsante della macchina, è costruito in acciaio temprato e rivestito al nitrato di titanio per garantire lunga durata e prevenire l'adesione del prodotto allo stesso.

Il riscaldamento degli stampi (superiore ed inferiore) è effettuato con resistenze a cartuccia ad alta densità e la temperatura degli stessi è controllata separatamente. Ogni singola macchina è dotata di proprio PLC (Siemens S7-1200) e pannello di controllo da 7". Dal pannello di controllo è possibile impostare tutte le fasi di produzione, salvare le ricette e controllare le anomalie grazie ad una efficace diagnostica.

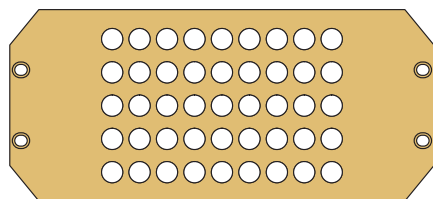
Lo stampo così come tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite con materiali idonei per la lavorazione di prodotti alimentari come da Reg. 1935/2004 CE (MOCA COMPLIANCE).



 **RePietro**®

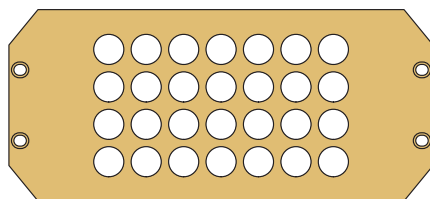
STAMPI RP-EVO

Diversi stampi per dare forme uniche alle tue gallette o snack



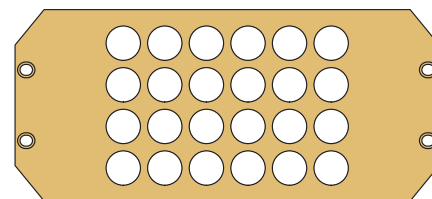
45/25C

Formato: Rotonda Ø 25 mm
Pcs/ciclo: 45
Capacità*: fino a 16.200 pcs/h



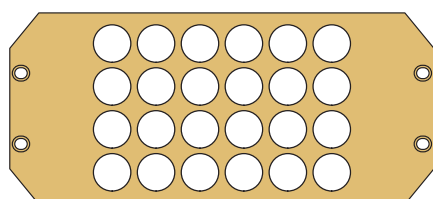
28/35C

Formato: Rotonda Ø 35 mm
Pcs/ciclo: 28
Capacità*: fino a 10.080 pcs/h



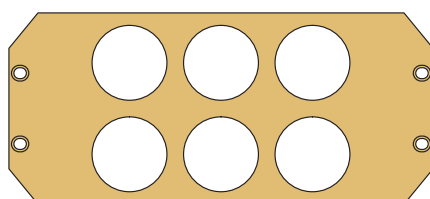
24/40C

Formato: Rotonda Ø 40 mm
Pcs/ciclo: 24
Capacità*: fino a 8.640 pcs/h



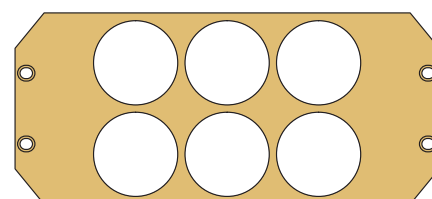
24/45C

Formato: Rotonda Ø 45 mm
Pcs/ciclo: 24
Capacità*: fino a 8.640 pcs/h



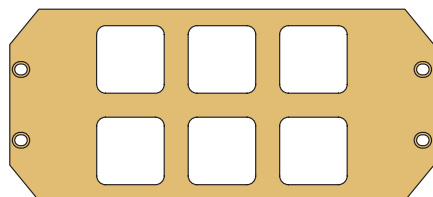
6/90C

Formato: Rotonda Ø 90 mm
Pcs/ciclo: 6
Capacità*: fino a 2.160 pcs/h



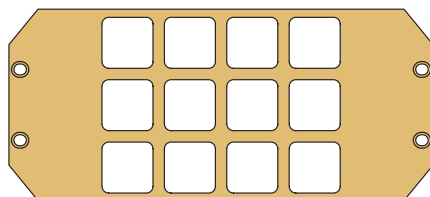
6/100C

Formato: Rotonda Ø 100 mm
Pcs/ciclo: 6
Capacità*: fino a 2.160 pcs/h



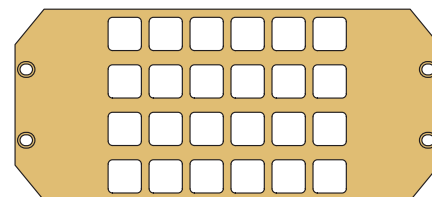
6/Q

Formato: Quadrato 80x80 mm
Pcs/ciclo: 6
Capacità*: fino a 2.160 pcs/h



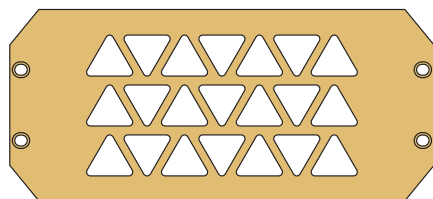
12/Q

Formato: Quadrato 60x60 mm
Pcs/ciclo: 12
Capacità*: fino a 4.320 pcs/h



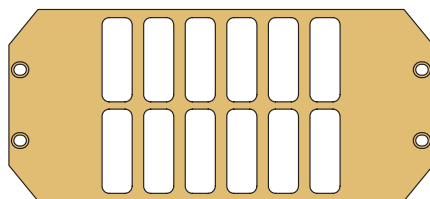
24/Q

Formato: Quadrato 40x40 mm
Pcs/ciclo: 24
Capacità*: fino a 8.640 pcs/h



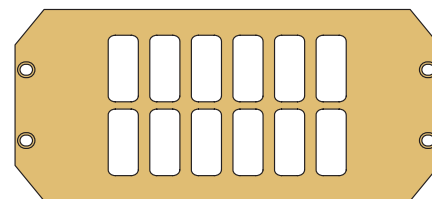
21/T

Formato: Triangolare 56 mm per lato
Pcs/ciclo: 21
Capacità*: fino a 7.560 pcs/h



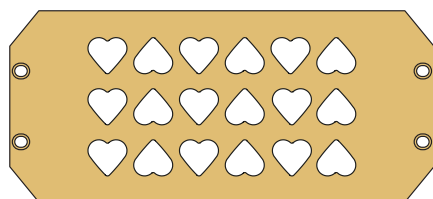
12/R

Formato: Rettangolare 100 x 35 mm
Pcs/ciclo: 12
Capacità*: fino a 4.320 pcs/h



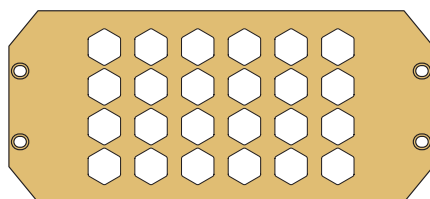
12/R

Formato: Rettangolare 80 x 35 mm
Pcs/ciclo: 12
Capacità*: fino a 4.320 pcs/h



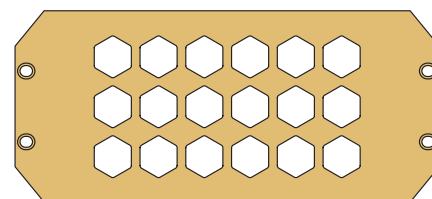
18/HR

Formato: Cuore
Pcs/ciclo: 18
Capacità*: fino a 6.480 pcs/h



24/45HE

Formato: Esagonale Ø 45 mm
Pcs/ciclo: 24
Capacità*: fino a 8.640 pcs/h



18/50HE

Formato: Esagonale Ø 50 mm
Pcs/ciclo: 18
Capacità*: fino a 6.480 pcs/h

E altri modelli a richiesta.