

MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE
A SFERE

SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

DOSATRICI

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI
PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



dosatrice

ONE SHOT ID.275

Ridurre gli spazi, migliorare la gestione delle macchine, automatizzare le operazioni. A questo abbiamo pensato quando e' nata questa macchina, totalmente automatica, perfetta per piccoli e medi produttori di cioccolato. Infatti grazie ai due gruppi separati, composti da vasca a doppia parete e gruppo di rotori comandati da motori brushless, permette di modellare in un' unica dosata, un prodotto e il suo ripieno. Il riscaldamento delle due vasche che contengono cioccolato e ripieno è separato, in questo modo è possibile dosare prodotti differenti tra loro. La nostra dosatrice One-Shot, realizzata completamente in acciaio inox aisi 304, trova facile collocazione su linee di modellaggio già esistenti, con utilizzo di stampi standard mm 275x175x24 275x205x24 e all'entrata di un tunnel di raffreddamento. Con l'applicazione di un nastro trasportatore a passi e installata su ruote può lavorare autonomamente. Dotata di un magazzino stampi vuoti all'inizio per il carico automatico e di un magazzino per stampi pieni all'uscita, permette piccole produzioni, usando frigoriferi statici. Dotata di PLC e completa di pannello operatore touch screen, permette di effettuare tutte le operazioni tramite un software gestionale di facile intuizione. Possibilità di memorizzazione ricette per la produzione di: tavolette e barrette di cioccolato piene e ripiene - praline - napolitain - ecc.

velocità di lavoro : fino a 20 stampi al minuto

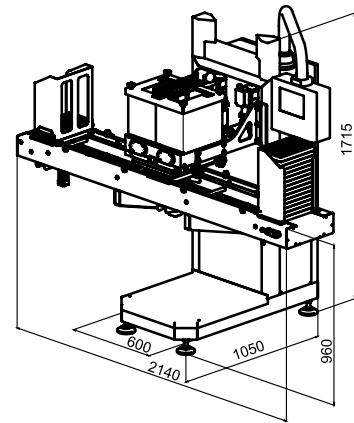
potenza installata : kw 5 - dimensioni : mm 600 x 1050 x 1880 altezza

dimensioni con nastro trasportatore : mm 2140 x 1050 x 1880 altezza





Pannello operatore touch screen



Layout



DROPPING MACHINE ONE-SHOT ID.275

Suitable for reducing space, improving machines management, automating operations. That was our target when conceiving that machine, fully automatic, perfect for small and medium chocolate producers. Through two separated groups, made up of double-wall tank and rotaries group driven by brushless motors, it enables, in fact, to mould one product and its filling just by one dosing. Heating of two tanks containing chocolate and filling is separated; in that way, it's possible to dose different products. Our one-shot dropping machine, fully realised in stainless steel Aisi 304, can be easily placed on already existing moulding lines, by employing standard moulds mm 275x175x24 275x205x24 and at the entrance of a cooling tunnel. It's able to work in an autonomous way, if fitted on wheels and with application of step conveyor belt. Provided with store of empty moulds for automatic loading at the entrance and store of filled moulds at the exit, it enables small productions, using static coolers. Equipped with PLC and complete with operator panel touch screen, it enables to execute all operations through easy and intuitive management software. It's possible to save recipes for production of: chocolate bars and tablets, full and filled chocolate bars - pralines - napolitain – etc.

Working speed: up to 20 moulds/minute
 Installed power: kW 5
 dimensions: mm 600 x 1050 x 1880 height
 dimensions with conveyor belt: mm 2140 x 1050 x 1880 height



COULEUSE ONE-SHOT ID.275

Réduire les espaces, améliorer la gestion des machines, automatiser les opérations. A tout ça on a pensé quand nous avons projeté la ONE-SHOT. Machine complètement automatique, parfaite pour petits et moyens producteurs de chocolat massif et fourré. La machine se compose de 2 bacs indépendants, avec la possibilité d'avoir différentes températures des produits. Chaque bac est doué d'un moteur brushless pour commander le dosage. Réalisée complètement en acier inox AISI 304, trouve plusieurs emplois sur les lignes de moulage ou attaché à un tunnel de refroidissement. Cette couleuse peut aussi travailler avec un tapis d'alimentation moules.

Vitesse de travail : jusqu'à 20 moules/minute
 Puissance installée : 5 kw
 Dimensions : mm 2140 x 1050 x 1880 hauteur



GIESSMASCHINE ONE-SHOT ID.275

Platz sparend, bedienfreundlich, die Arbeitsabläufe automatisieren diese Ziele haben wir bei der Entwicklung dieser Gießmaschine bedacht, die - total automatisch - sich ausgezeichnet eignet für kleine und mittlere Schokoladenhersteller. Dank zweier separater Bauteile, bestehend jeweils aus einer doppelwandigen Wanne und einer Rotorgruppe mit brushless Antrieb, ist es möglich, mit einer einzigen Befüllung die Füllung und gleichzeitig das fertige Produkt herzustellen. Die Temperierung der beiden Wannen erfolgt separat für Schokolade und Füllung, um unterschiedliche Rezepturen handhaben zu können. Unsere Gießmaschine 'ONE SHOT' ist komplett aus Edelstahl AISI 304 und findet leicht Platz auf schon bestehenden Produktionsstraßen, die mit den Standardformen 275x175x24 275x205x24 mm arbeiten, oder auch am Eingang des Kühltunnels. Auf Rädern und mit einem schrittweisen Förderband versehen arbeitet die Gießmaschine völlig autonom. Mit einem leeren Formenmagazin am Start für die automatische Befüllung und einem Behälter für die vollen Formen am Ausgang sind kleine Produktionsmengen möglich, die stationär im Kühlschrank gekühlt werden. Stattet man die Maschine mit einem PLC Prozessor inklusive Touchscreen Monitor aus, so sind bedienfreundliche, software gesteuerte Arbeitsabläufe möglich: Ebenso können Rezeptur und Herstellung folgender Produkte abgespeichert werden: Tafeln/Täfelchen, Riegel, Pralinen wie auch Napolitanerschnitten aus Vollschokolade oder auch mit Füllungen.

Arbeitsgeschwindigkeit: bis zu 20 Güsse pro Minute
 Verbrauch: 5 kW
 Abmessungen: 600 x 1050 x 1880 (Höhe) mm
 Abmessungen inkl. Förderband: 2140 x 1050 x 1880 (Höhe) mm



DOSIFICADOR ONE SHOT ID.275

Reducir los espacios ,mejorar la gestión de las máquinas ,automatizar las operaciones .A esto hemos pensado cuando ha nacido esta maquina ,totalmente automática ,perfecta para los pequeños y medianos productores de chocolate .Gracias a los dos grupos separados dotado de contenedor a doble pared y el grupo de rodillos controlados por motores brushless permite de modelar en una única acción un producto y con su relleno . El calentamiento de los dos contenedores del chocolate y del relleno están separados ,de este modo es posible dosificar productos diferentes entre si contemporáneamente .Nuestro dosificador one shot ,realizado completamente en acero inoxidable aisi 304, es de fácil colocación sobre líneas de modelaje existentes con la utilización de moldes estándar de 275x175x24 mm y a la entrada del túnel de enfriamiento .Aplicando una cinta transportadora a pasos ,instalada sobre ruedas puede trabajar autónomamente .Cuenta con un almacén de moldes vacíos al inicio para la carga automática y de un almacén per moldes llenos a la salida ,permite trabajar pequeñas producciones ,utilizando refrigeradores estáticos .Cuenta también con PLC y un panel para el operador touch screen ,que permite efectuar todas las operaciones a través de un software de gestión intuitivo y fácil .Además ,cuenta con la posibilidad de memorizar recetas para la producción de tabletas y barras de chocolate rellenas o no pepitas napolitane etc .

Velocidad de trabajo hasta 20 moldes al minuto
 Potencia instalada :5kw
 Dimensiones :600 x 1050 x 1880 mm de altura
 Dimensiones con cinta transportadora :2140 x 1050 x 1880 mm de altura