ALimat TRemblay

Pomati CHOCOLATE TECHNOLOGY

Concevez votre Ligne de production chocolat en complément de votre ONE SHOT, ENROBEUSE ou TEMPEREUSE

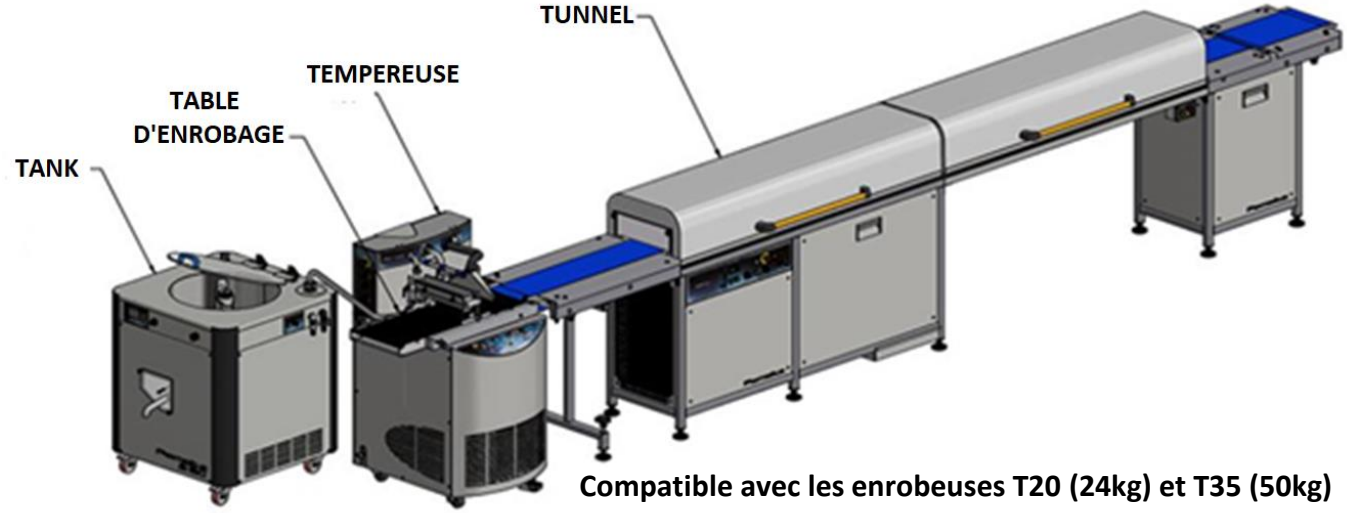
EXEMPLES DE LIGNES DE PRODUCTION CHOCOLAT

En complément de votre ONE SHOT

Compatible avec les One Shot OSD5 et OSD10

Chaque élément de la ligne est indépendant et peut être commandé séparément (tank / fondoir, tempéreuse, dépileur de moules, table vibrante, tunnel vertical ou horizontal)

En complément de votre ENROBEUSE



Compatible avec les enrobeuses T20 (24kg) et T35 (50kg)

Chaque élément de la ligne est indépendant et peut être commandé séparément (tank / fondoir, tunnel horizontal)

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

ALimat TRemblay

Pomati CHOCOLATE TECHNOLOGY

FONDOIR/TANK 150 kg et 300 kg

Cuve double paroi chauffée par mélange huile et eau glycolée (sans vidange)
2 possibilités de vidange :

- Par vanne tout inox (bas ou haut du tank),
- Par pompe pour alimentation des conduits de transfert

Thermostat pour contrôle température de fonte
Tableau de commande digital

150 kg : Dimensions : 900x900xH.1 100mm - Puissance : 400V – 3,5 KW
300 kg : Dimensions : 1000x1000xH.1 300mm - Puissance : 400V – 4 KW

SYSTEME D'ALIMENTATION AUTOMATIQUE DU CHOCOLAT ENTRE UN TANK ET UNE TEMPEREUSE

. Conduit inox chauffant à 45°C par résistance filaire reliant le tank à la cuve de la Tempéreuse

. Sonde de niveau volumétrique mise dans la cuve de la Tempéreuse actionnant la pompe du tank pour remplissage de la cuve en chocolat

DEPILEUR DE MOULE
que pour moules Polycarbonate
135x275mm ou 175x275mm ou 275x175mm

Chargement **17 moules maximum**.
Chauffage par 4 lampes de 250W (=1 000W) avec résistance céramique infrarouge.

que pour ONE SHOT OSD5 et OSD10
(OSDMINI : chargement manuel)

Dimensions : 1 460x579xH.1 485mm - Puissance : 220V – 0,3 KW

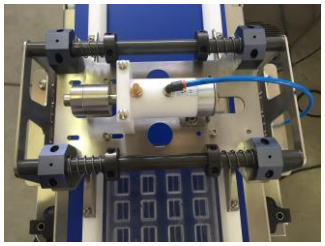
TABLE VIBRANTE
sur châssis inox mobile 4 roues (dont 2 freins)

que pour moules Polycarbonate
135x275mm - 175x275mm - 275x175mm

Vitesse maximum 2,5 mètres/minute.
Réglage de la vitesse du tapis.
Réglage de la force de vibration.
Largeur réglable maximum 280 mm

que pour ONE SHOT OSD5 et OSD10
(OSDMINI : chargement manuel)

Dimensions : 682x565xH.1200mm
Puissance : 220V – 0,3 KW



Système de vibration horizontal par vérin pneumatique à connecter sur réseau d'air (non compris)

Consommation d'air : 3 bars – 10 L par minute

ALimat TRemblay

Pomati CHOCOLATE TECHNOLOGY

TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

HORIZONTAL

largeur 180 mm ou 250 mm ou 320mm
longueur 4 ou 6 ou 8 ou 10 ou 12 mètres

Adaptable à toute marque d'enrobeuse

Hauteur d'entrée de moule 130 mm et 290 mm

Longueur selon demande
Vitesse maximum 2,5 mètres/minute

Pour un taux d'hygrométrie (humidité) maitrisé :

- *Température et vitesse de refroidissement programmables par thermostat*
- *Système d'isolation du capot renforcé*

Refroidissement avec circulation de l'air en boucle sur toute la longueur du tunnel (circulation de l'air au-dessus et en-dessous de la bande)

Acier inoxydable AISI 304

. Bandes PVC en polyuréthane non déformable :
- en entrée du tunnel : 1 mètre
- en sortie du tunnel : 1 mètre, dont 0,50 mètres de bande de détachement du produit

. Chaque bande est équipée d'une photo cellule et d'un vérin pneumatique pour maintenir la bande centrée (*prévoir raccordement air comprimé*)

. 1 racleur téflon est installé pour nettoyage de chaque bande avec bac inox de récupération

Possibilité de fenêtres avec lumière.

VERTICAL

Nouvelle technologie

Pour moules polycarbonate ou blisters
Modèle 175 – capacité 72 moules 175x275 mm simultanément
Modèle 275 – capacité 108 moules 275x175 mm simultanément

Encombrement de seulement 2 mètres de long avec la capacité de refroidissement d'un tunnel de 20 mètres linéaires et un gain de place de 90%.

Cycle de refroidissement : 20 minutes

Température et temps de refroidissement programmables par écran tactile

Système de refroidissement vertical innovant breveté « Air Flow » (flux d'air) permettant une distribution homogène du froid à travers 4 colonnes de distribution à l'intérieur de la chambre.

La circulation de l'air en boucle, combinée à une unité de refroidissement à haut rendement, permet une réduction de la consommation d'énergie et un faible pourcentage d'humidité.

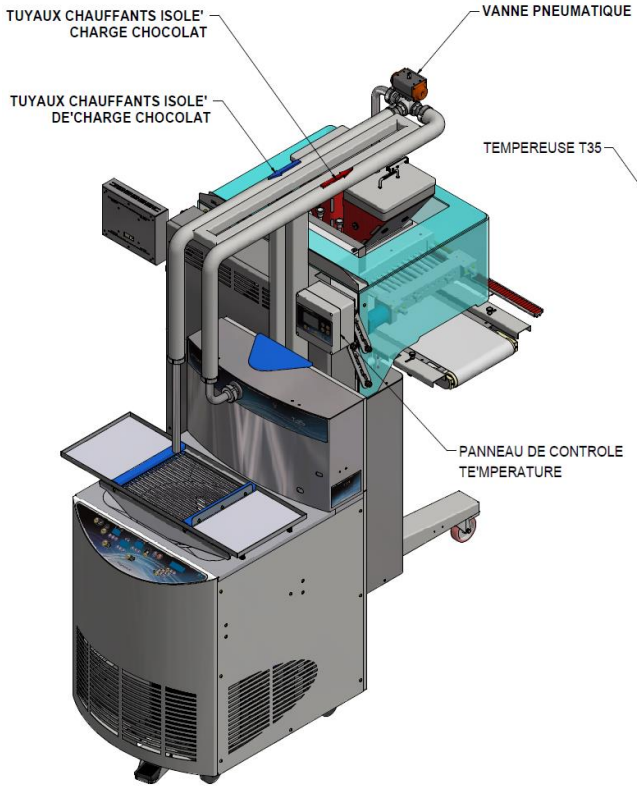
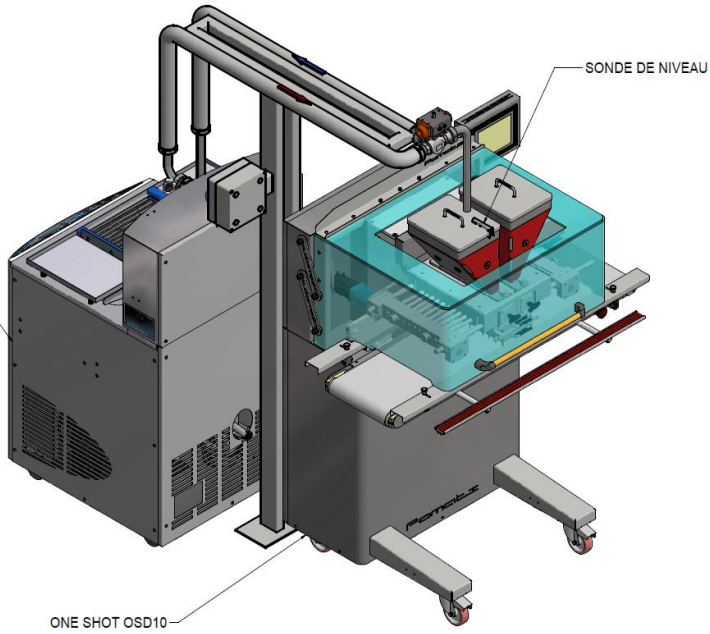
ALimat TRemblay

NOUVEAUTÉ

TEMPEREUSE T–Line

- Compatible avec les tempéreuses T20 (24kg) et T35 (50kg)
- Dépileur de moules (capacité 15 pièces)
- Dosage du chocolat par vanne pneumatique 3 voies associée à une plaque de dosage sur mesure chauffée
- Convoyeur avec vibration en continu ou temporisée
- Ecran tactile Intuitif
- 6 moules à la minute (suivant poids à doser)
- Pour moules polycarbonate 135 x 275 ou 175 x 275
- Possibilité de rajouter des équipements complémentaires : tank / fondoir et tunnel horizontal ou vertical

Caractéristiques techniques :

- ✓ Structure : roues pivotantes
- ✓ Puissance : 220 V monophasé – 0,4 KW
- ✓ Prévoir un compresseur d'air (non fourni) pour connecter la vanne pneumatique (3 bars-25L par minute)

SYSTEME D'ALIMENTATION AUTOMATIQUE DU CHOCOLAT EN FLUX CONTINU ENTRE UNE TEMPEREUSE T20 OU T35 ET UNE ONE SHOT