

UNE GAMME COMPLÈTE

JUSQU'À LA RÉALISATION D'UNE LIGNE DE PRODUCTION CHOCOLAT



TEMPÉREUSES

-

ENROBEUSES

-

TABLES D'ENROBAGE

-

ONE SHOT

-

TURBINES D'ENROBAGE

-

MOULIN À BILLES

-

FONTAINES À CHOCOLAT

FONDOIR

-

DÉPILEUR DE MOULES

-

TABLE VIBRANTE

-

TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

-

DOSEUSE VITTI

-

DÉMOULEUR DE MOULES

-

T-LINE

-

CARROUSSEL À 4 BRAS

TEMPÉREUSES

T5
Cuve 5kg

5kg :
chocolat
tempéré à
l'heure



T8
Cuve 9kg

9kg :
chocolat
tempéré à
l'heure



NEW **SL16**

Cuve 16kg

16kg :
chocolat
tempéré à
l'heure



NEW **SL30**

30kg :
chocolat
tempéré à
l'heure



NEW **SL50**

50 kg :
chocolat
tempéré à
l'heure



NEW **SL80**

80kg :
chocolat
tempéré à
l'heure



OPTION

TÊTE DE COULÉE SUR MESURE *Pour dosage rapide du chocolat avec grande précision et propreté des moules*

ENROBEUSES

T20
Cuve 24kg

72 kg : chocolat
tempéré à l'heure



T35
Cuve 50kg

150 kg : chocolat
tempéré à l'heure



TABLES D'ENROBAGE

Table 180mm : modèle T8 - SL16

Table 250mm : modèle SL30 - SL50

Table 320mm : modèle SL50 - SL80



ONE SHOT

Production de vos chocolats en 1 seule étape

Dosage/dressage de chocolats, avec ou sans fourrage, dans des moules polycarbonate ou blisters. Dépose de languettes, pastilles, ganache. Egalement : dosage de guimauve, garnissage de macarons, corps creux

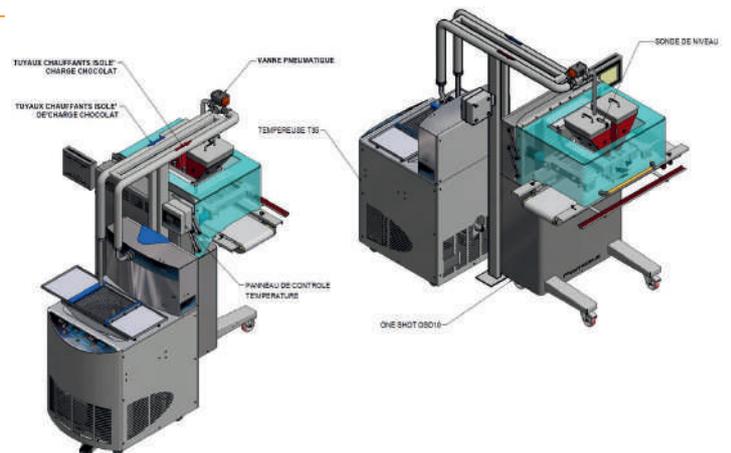
TROIS MODÈLES

- OSD MINI** | Cadence : 15 à 25kg /h , soit environ 100 moules /h
- OSD5** | Cadence : 25 à 55kg /h , soit environ 150 moules /h
- OSD10** | Cadence : 40 à 80kg /h , soit environ 270 moules /h



OPTION

Système d'alimentation automatique du chocolat en flux continu entre une Tempéreuse et une One Shot



TURBINES D'ENROBAGE

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahouètes , etc .

Enrobages possibles : chocolat, sirop de sucre, épices (curry, paprika, herbes, .etc)

DEUX MODÈLES

- MINI TURBINE TE4** | Cadence : 4kg produits finis /h
- TURBINE TE16** | Cadence : 16kg produits finis /h



MOULIN À BILLE

LE SEUL MODÈLE 20KG AVEC UN GROUPE DE FROID

Idéal pour la production de pâtes à tartiner, de pures pâtes (cacao et fruits secs), de pralinés et de couverture chocolat (bean to bar). Tête de coulée électromagnétique permettant de récupérer les particules de métaux.

MOULIN À BILLES | Cadence : 15 kg de pâte à tartiner en 2h



FONTAINES À CHOCOLAT

Permet le maintien en température du chocolat, pâte à tartiner, etc.

DEUX MODÈLES

T5 ICE CUBE | Cuve : 5kg

T8 ICE | Cuve : 9kg



FONDOIRS

FONTE PRÉCISE ET RAPIDE DU CHOCOLAT

Cuve double paroi chauffée par mélange huile et eau glycolée (sans vidange) avec thermostat pour contrôle température de fonte et tableau de commande digital.

Deux possibilités de vidange :

Par vanne tout inox (bas ou haut du tank)

Par pompe pour alimentation des conduits de transfert

150 KG | Dimensions : 900x900xH.1 100mm - Puissance : 400V – 3,5 KW

300 KG | Dimensions : 1000x1000xH.1 300mm - Puissance : 400V – 4 KW



DÉPILEUR DE MOULES

CHARGEMENT ET LE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE DES MOULES

Pour les ONE SHOT OSD5 & OSD10

Pour moules polycarbonates :
135x275mm ou 175x275mm ou 275x175mm

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

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



TABLE VIBRANTE

VIBRATION AUTOMATIQUE DES MOULES

Pour ONE SHOT OSD5 & OSD10
Pour la OSDMINI : chargement manuel

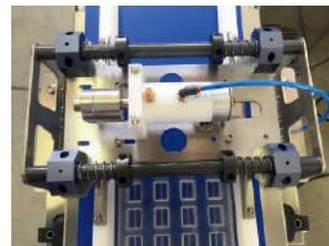
Pour moules polycarbonates :
135x275mm ou 175x275mm ou 275x175mm

Vitesse maximum 2,5 mètres/minute.

Réglage de la vitesse du tapis
Réglage de la force de vibration
Largeur réglable maximum 280 mm

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

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



DÉMOULEUR DE MOULES

AUTOMATISER LE DÉMOULAGE APRÈS LE REFROIDISSEMENT

Compatible avec tunnels ou lignes existantes et adaptable sur
conveyeur. Le déchargement des chocolats se fait sur tapis avec
bande PVC. Il complète les lignes de chocolat pour acheminer vos
produits à la zone d'emballage

Pour moules polycarbonate :
175x275 mm avec hauteur maximum 24mm

Capacité tapis d'entrée : 3 moules
Cadence : 6 moules / minute



T-LINE

CHARGEUR DE MOULES AVEC PLAQUE DE DOSAGE PNEUMATIQUE

Prévoir un compresseur d'air (non fourni)

Dosage du chocolat par vanne pneumatique 3 voies associée à une plaque de dosage sur mesure chauffée

Système de chargement, dosage et vibration pour moules en polycarbonate de dimensions 275x175mm ou 275x135mm, pour la production de moulages pleins (tablettes, demi sphère, cœur, etc...Compatible avec les tempéreuses T20 (24kg) et T35 (50kg)

Capacité : 6 à 8 moules à la minute

Chargeur : 15 moules



CARROUSSEL À 4 BRAS

RÉALISATION DE SUJETS EN CHOCOLAT RÉPARTITION PARFAITE DU CHOCOLAT DANS MOULES À CORPS CREUX

Vitesse des 4 bras pivotants réglable à l'aide du variateur Système avec 2 aimants pour recevoir les moules (jusqu'à 3 kg par bras). A utiliser avec des moules qui ont un support métal (pour fixation sur les bras) ou supports à charnières



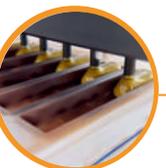
DOSEUSE VITTI

DOSAGE DE GANACHE / CARMEL / PRALINÉ LISSE GARNISSAGE DANS DES CORPS CREUX REMPLISSAGE DE PÂTE À TARTINER

Possibilité de doser en produit fixe ou long Règle multitubes pour travail sur une surface de dépose de 325 mm Système de dosage à cylindre Ecran tactile avec 50 programmes

Capacité trémie : 12kg

Cadence : environ 30 dosages à la minute



TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

DEUX MODÈLES VERTICAL - HORIZONTAL

TUNNEL VERTICAL

CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT D'UN TUNNEL DE 20 MÈTRES LINÉAIRES ET UN GAIN DE PLACE DE 90%

Cycle de refroidissement : 20 minutes

Adaptable aux différentes marques de ONE SHOT

Pour moules polycarbonate

Modèle 175 – capacité 72 moules 175x275 mm simultanément

Modèle 275 – capacité 108 moules 275x175 mm simultanément



TUNNEL HORIZONTAL

REFROIDISSEMENT OPTIMAL AVEC SYSTÈME DE CONVECTION :

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

Pour un taux d'hygrométrie (humidité) maîtrisé :

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

Adaptable à toute marque d'enrobeuse

Vitesse maximum : 2,5 mètres/minute

PLUSIEURS MODÈLES SELON DEMANDE

Largeur tunnel : 180mm / 250mm / 320mm

Longueur de refroidissement :

4m / 6m / 8m / 10m / 12m / 14m / 16m / 18m / 20m

Hauteur tunnel : 130mm / 290mm



LIGNE COMPLÈTE



Compatible avec les One Shot OSD5 et OSD10

Chaque élément de la ligne est indépendant et peut être commandé séparément

