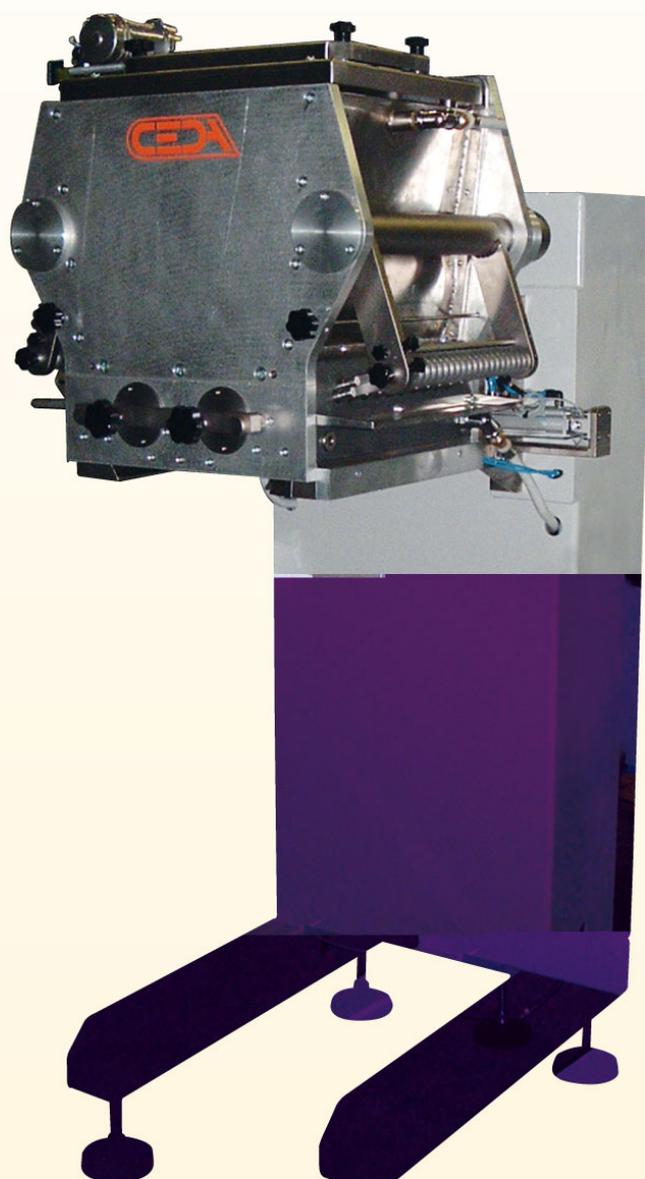




IMPIANTI E MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO
PLANTS FOR CHOCOLATE



DOSATRICE A PISTONI
PISTON DEPOSITOR



DOSATRICE A PISTONI mod. DSP

La dosatrice a pistoni si adatta per dosare sia cioccolato, sia creme. Adatta per impianti di modellaggio di piccole e grandi capacità. Molto versatile, è studiata per adattarsi a vari tipi di produzione: uova e soggetti cavi, barrette, cioccolatini, prodotti accoppiati, con e senza ripieni. È fornibile singolarmente per lavorazioni manuali, abbinata ad un nastrino, abbinata ad una piccola linea automatica per cioccolatini e barrette oppure inserita in impianti completamente automatici per grandi produzioni. Il dosaggio è realizzato tramite pistoni che garantiscono la massima precisione e piastre intercambiabili a seconda del modello utilizzato. Sono facilmente eseguibili le operazioni di regolazione della grammatura e delle temperature tramite strumenti elettronici di precisione comandati da PLC.

Caratteristiche:

- Servomotore applicato al movimento dei pistoni di dosaggio;
- Pistoni con il diametro da 16 mm con guarnizioni alimentari che permettono di dosare con la massima precisione;
- Possibilità di escludere singolarmente ognuno dei pistoni;
- Regolazione elettronica della grammatura;
- Pistoni e valvole per la colata facilmente estraibili per la pulizia;
- Impianto di riscaldamento autonomo, termostato;
- Software dedicato di gestione;
- Interfaccia uomo-macchina tramite pannello operatore di tipo touch screen;
- Comandi gestiti da PLC dedicato;
- Selezione della lingua operativa;
- Impostazione e controllo preciso delle temperature;
- Numero di ricette impostabili illimitato;
- Possibilità di connessione tramite modem dedicato per le operazioni di teleassistenza.



PISTON DEPOSITOR mod. DSP

It can deposit both chocolate and cream. It's suitable for moulding lines of small and large production. It's very flexible, can be used for the production of products such as : eggs, hollow figures, bars, pralines, booked articles, with or without filling.

It can be used as a stand alone machine for manual production, equipped with a belt, or in a small automatic moulding line for the production of pralines and bars or in a fully automatic moulding line for large productions. The depositing accuracy is granted by the pistons and changeable plates according to the used type. The weighing and temperature regulations are easily set by the electronic instruments controlled by PLC.

Main characteristics:

- Servomotor for the pistons depositing;
- Pistons with a diameter of 16mm with food grade gaskets for the maximum depositing accuracy;
- Stainless steel double jacket heated hopper, with internal stirrer;
- Each piston can be individually disconnected;
- Electronic weight regulation;
- Pistons and valves easily removable for cleaning;
- Independent heating system;
- Dedicated Software;
- Touch screen operator panel;
- Dedicated PLC control;
- Selection of the operation language;
- Accurate setting and checking of the temperatures;
- Unlimited recipes setting;
- Tele-service via dedicated modem.