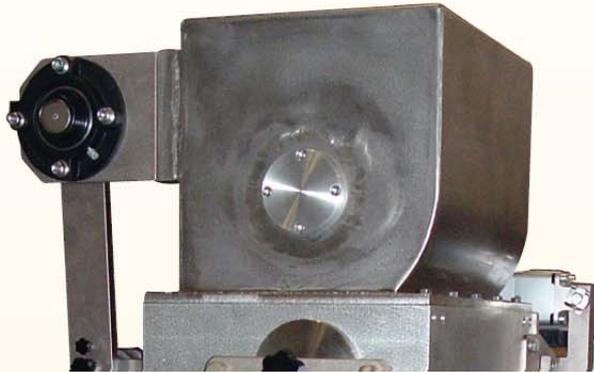




s.r.l.

IMPIANTI E MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO
PLANTS FOR CHOCOLATE



DOSATRICE A LINGUA
RIBBON DEPOSITOR



DOSATRICE A LINGUA **mod. DSL**

Macchina specifica per dosare il cioccolato miscelato con ingredienti solidi quali: nocciole, riso soffiato, mandorle, granelle, ecc, ma può dosare anche il solo cioccolato. Adatta per impianti di modellaggio di piccole e grandi capacità. Molto versatile, è studiata per lavorare con qualsiasi tipo di barrette e/o tavolette. Può essere abbinata ad una piccola linea automatica di modellaggio oppure inserita in impianti completamente automatici per grandi produzioni; è fornibile anche singolarmente per essere applicata ad impianti già esistenti. La macchina è dotata di vasca in acciaio inox per contenere il cioccolato a doppia camera riscaldata, completa di agitatore interno adeguatamente realizzato per miscelare uniformemente i prodotti solidi con il cioccolato. Sono facilmente eseguibili le operazioni di regolazione della grammatura e delle temperature tramite strumenti elettronici di precisione comandati dal PLC. Il dosaggio è realizzato tramite pistoni che garantiscono la massima precisione e piastre dotate di speciali coltelli che sono intercambiabili a seconda dello stampo utilizzato. È possibile fornire separatamente un apposito alimentatore per caricare nella vasca della dosatrice i prodotti solidi che verranno poi mescolati con il cioccolato all'interno della stessa.

Caratteristiche:

- Servomotore applicato al movimento lineare per la colata a "lingua";
- Servomotore applicato al movimento dei pistoni di dosaggio;
- Pistoni con il diametro da 36 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 valvola per la colata facilmente estraibili per la pulizia;
- Dispositivo per il taglio del prodotto alla fine della colata applicato alla piastra di colaggio;
- 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.



RIBBON DEPOSITOR **mod. DSL**

This Depositor is especially designed to deposit the chocolate mixed with solid ingredients such as: hazelnuts, crisps, almonds, cereals, dried fruits, raisin etc., but it can also deposit plain chocolate. Our Ribbon depositor is an In-line heavy duty depositor designed for small, medium and high capacity production lines. It can be supplied as a single machine to be installed in an existing line or with a fully automated line. It's very versatile and can deposit any kind of bars or tablets. The main frame is composed by a stainless steel double jacket heated hopper for the chocolate, complete with an internal stirrer whose especial intent is to mix in an uniform way the solid ingredients with the chocolate. PLC-controlled for an accurate temperature setting, distribution and deposit weight. The depositing process is performed by pistons with food grade gaskets for the maximum depositing accuracy and with plates with special interchangeable knives according to the used moulds. Both the pistons and the depositing valves are easily removable for cleaning process. The depositor is designed for a quick change over and easily cleaning. It can be equipped with a separate solid ingredients depositor to feed the depositor hopper with the inclusions that will be mixed with the chocolate.

Main characteristics:

- Servomotor for the ribbon depositing process;
- Servomotor for the pistons depositing;
- Pistons with a diameter of 36mm 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;
- Tails cutting device at the end of the depositing;
- 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.