

AFRIMAT

OSD5

ONE SHOT 5



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

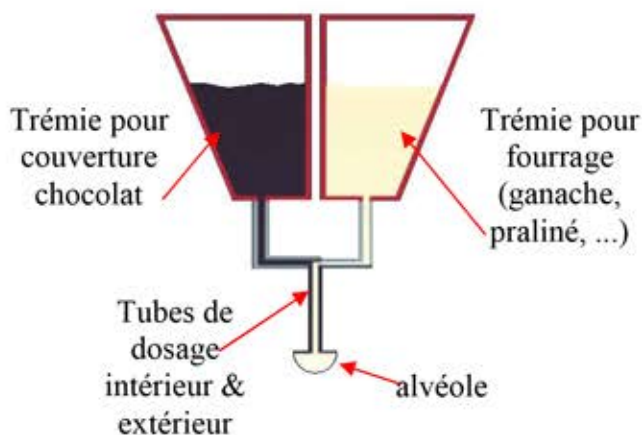
Conçue pour :

- le dosage / dressage de chocolats, avec ou sans fourrage, dans :
 - . moules polycarbonate (175x275 mm ou 135x275 mm ou 205x275 mm ou 195x360mm) selon modèle de machine
 - . moules alvéolés PVC / blisters
- la dépose de ganache, truffe, etc... sur plaque 400x600 mm
- le garnissage de macarons dans blisters alvéolés posés sur plaque 400x600 mm

Conception :

- Machine de faible encombrement ;
- 2 trémies chauffantes (ceintures amovibles) de contenance 8kg chacune permettant de gérer simultanément deux produits différents, comme la ganache et la coque chocolat ;
- Tableau de commande tactile couleur avec mémorisation simple des programmes, donc utilisable par le chocolatier ;
- Changement réglages poids/volume et paramètres de chauffe instantanément pendant le cycle de dépose ;
- Dosage par pistons téflon de Ø 16mm et vanne rotative ;
- Tubes de dosage pour la coque extérieure en Ø 8/10 mm ;
- Tubes de dosage pour le fourrage intérieur en Ø 4/6 mm ;
- Chambres de dosage et vannes rotatives chauffées par une résistance à tube ;
- Thermorégulation des points de chauffe très précise par technologie « PID » ;
- Avance des axes de mouvement par des moteurs brushless et réducteur épicycloïdal ;
- Détecteur de moule/plaque par photocellule ;
- Largeur de dépose : 175 mm en 5 sorties (OSD 5) – 275 mm en 10 sorties (OSD 10) ;
- Table à bande PVC, démontable instantanément, avec tambour conique permettant le centrage assuré, largeur 280mm en 5 sorties (OSD 5) et de largeur 360mm en 10 sorties (OSD 10).

Principe de fonctionnement



Pour OSD 5 :

REGLE DE DEPOSE
Possibilité en 2 ou 3 ou 4
ou 5 sorties
aux entraxes sur mesure
AVEC TUBES pour
s'adapter à vos moules



Pour OSD 10 :

Jusqu'à 10 sorties
Entraxe maximum : 35 mm



Production :

- Volume maximum de dépose par piston : 12,5gr
- Vitesse maximum : 24 coups/minute
- Capacité de production : 70kg en 5 sorties et 140kg en 10 sorties par heure
- Diamètre maximum de morceaux solides (ex. amandes, noisettes) : 3mm (calibré) et selon recette



Nettoyage : menus NETTOYAGE et ENTRETIEN

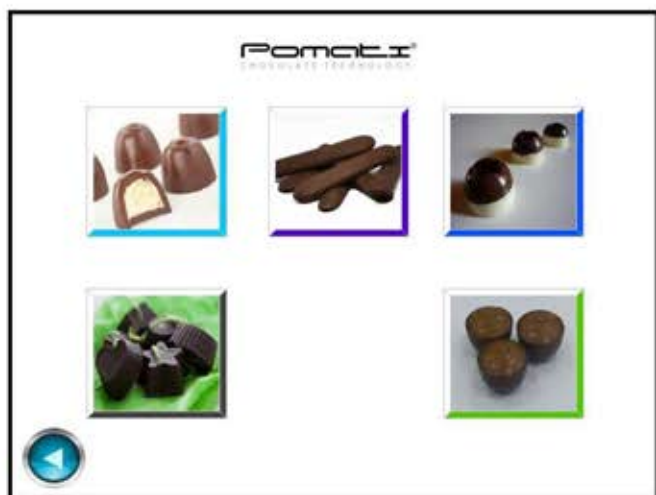
Pour cycle de dosage en continu permettant la sortie du produit sur une plaque, montée/descente de la tête et l'avance du tapis en continu droite ou gauche.

Démontage et remontage très facile et rapide.

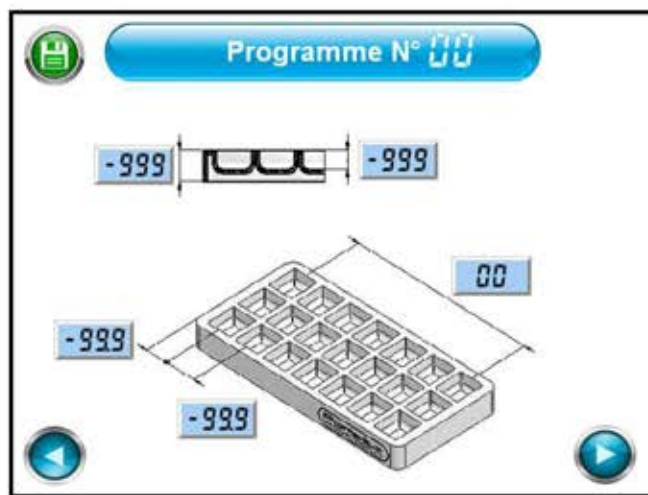
Tableau de commande à écran tactile couleur avec mémorisation jusqu'à 250 programmes (50 par forme) *très intuitif et facile d'accès*

Lancement immédiat de la production souhaitée.

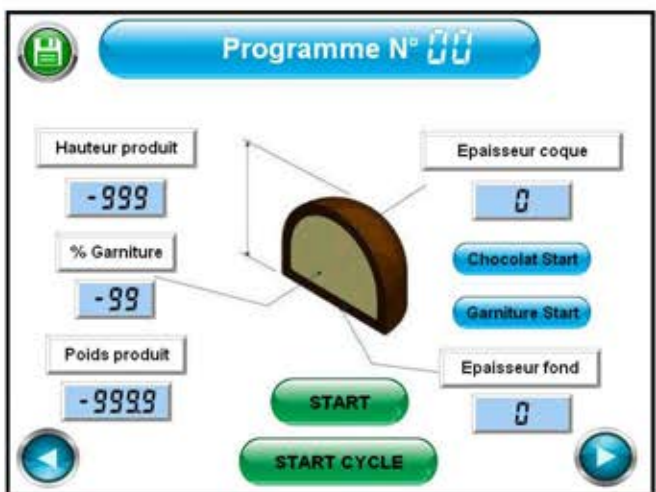
menu **CHOIX DE LA FORME**



menu **MOULE**



menu **DOSAGE**



menu **DOSAGE suite**





CHAMBRE DE DOSAGE



PISTONS

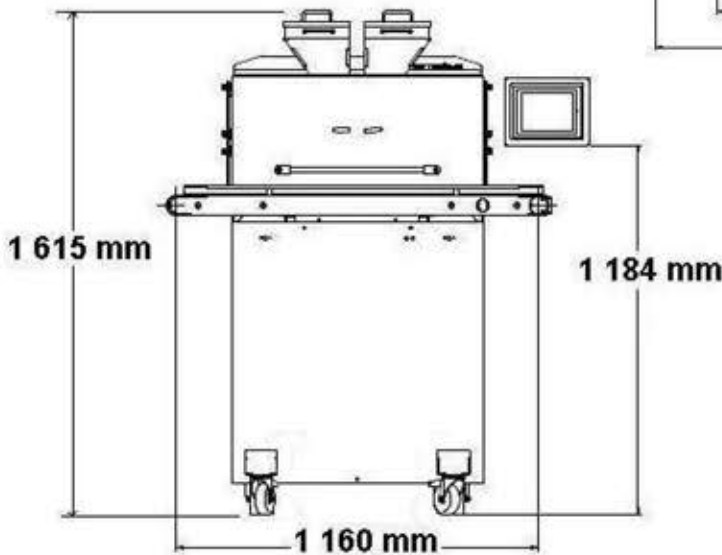
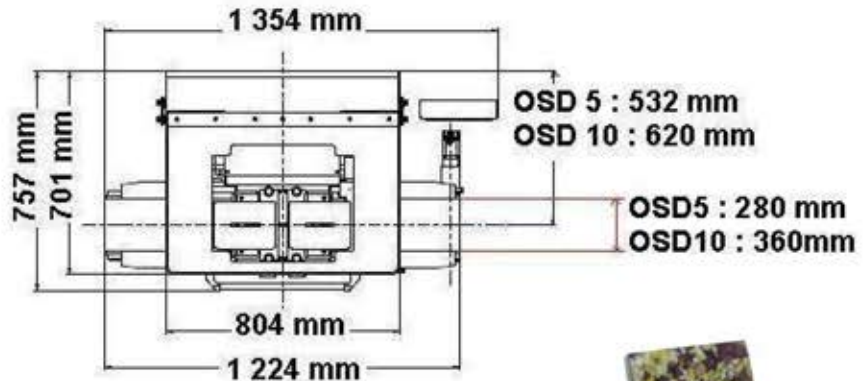
VANNE ROTATIVE



TUBES DE DOSAGE POUR
FOURRAGE Ø 4/6mm
ET POUR COQUE
EXTERIEURE Ø 8/10mm

Options :

- Diamètre des pistons de dosage sur mesure et chambres de dosage
- Possibilité d'une ligne de production avec :
 - Chargeur de plaques/moules
 - Préchauffage des plaques/moules par infrarouge
 - Alimentation automatique pour le remplissage des trémies
 - Convoyeur à tapis à vibrations



Poids 300 kg

Puissance électrique : 220 volts mono, 1,5 Kw



SPECIALISTE DU MATERIEL DE
PRODUCTION SUCREE ET SALEE

CITE ENASSIM N°30
L'ONAMA 2500 CONSTANTINE
Tél\Fax: 031.62.31.23
Mob: 07.74.38.96.32
Mail: afrimat@hotmail.fr
Web : www.afrimat-dz.com