

ONE-SHOT UND UNIVERSALDOSIERMASCHINE TYP MINI-101



Gefüllte Schokoladeartikel in einem Arbeitsschritt

Produkte

- Pralinen
- Trüffeskugeln
- Eier
- Riegel
- Tafeln
- Saisonartikel
- Likörpralinen
- Triple- und Quadro-Shot Artikel

Dank der herausragenden Steuerungstechnologie lassen sich Massen von flüssiger bis pastöser Konsistenz mit einem Füllanteil von bis zu 80% sowie mit festen Ingredienzen verarbeiten.



Merkmale

- Schnelle Amortisation: Aufstellen – Einschalten – Produzieren
- Neuartige Dosierventile (Pat. ang.)
- Einfache Bedienung mit On-line Hilfe in drei Sprachen
- Mühelose Reinigung, ohne Werkzeug
- Sicherheitsstop bei Fehlmanipulation
- Alle Antriebe mit thermischer Überlastsicherung
- Alle Antriebe mit Servo- und Schrittmotoren
- Total 24 Kolben für 12 One-Shot oder 24 Massiv-Produkte pro Dosierung
- AWEMA One-Shot Software Technologie
- Problemlose Verwendung von bestehendem Formenmaterial durch Anpassung der Giessplatte

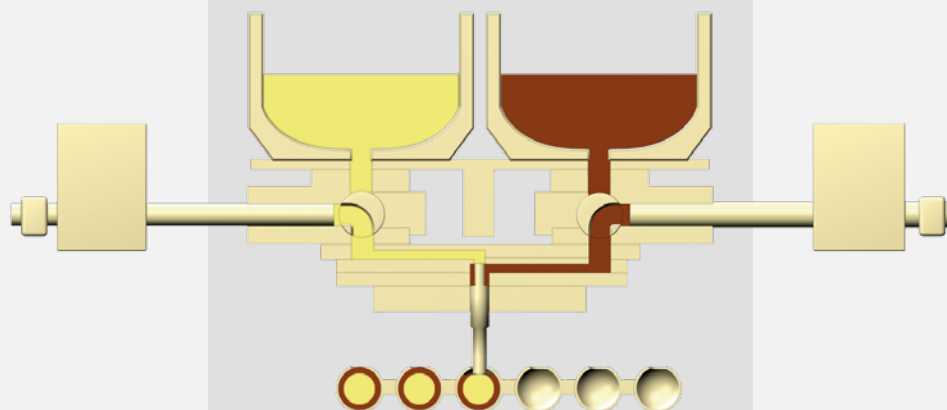
AWEMA AG

Schulstrasse 26 CH-8330 Pfäffikon ZH

Phone +41 (0)43 288 70 00

Fax +41 (0) 43 288 70 27

www.awema.com e-mail: info@awema.ch



Leistung bis 150 kg/h

Die MINI-101 ist eine Vollautomatische, hochmoderne Kolbendosiermaschine für den kleinen Bis mittleren Produktionsbereich. Durch die modulare, kompakte Bauweise mit Schwergewicht auf Bedienerfreundlichkeit, ist die Maschine sehr flexibel einsetzbar, reinigungsfreundlich und schnell umrüstbar.

Ebenfalls ist es mit einem entsprechenden Umbausatz möglich Triple- und Quadro-Shot Artikel mit der gleichen Maschine herzustellen.

Technik

- Wartungsfrei
- Geräuscharm (keine Hydraulik)
- Grosses Dosiervolumen mit bis 80 mm Kolbenhub, max. Kolbendurchmesser 25 mm
- Einfache und rasche Transportband-Demontage, ohne Werkzeug
- Kompakte Abmessungen: 1'500 x 1'260 x 1'350 mm (L x B x H)
- Mobil



Double-Layer Power One-Shot



Long One-Shot filled bars



Long One-Shot tablets



One-Shot with ingredients



Standard One-Shot pralines, truffle balls, eggs, liqueur pralines



Triple-Shot



Quadro-Shot

Steuerung

Standardausrüstung:

- Rührwerk
- Integrierte Niveausteuerng für Massenzuführung
- Schaltuhr für automatische Temperaturabsenkung
- Druckerschnittstelle
- Koordinationsschnittstelle für Linienbetrieb
- Bewährte Mikroprozessor Technologie (2 Jahre Garantie auf Elektronikteile)
- Präzise Heizung mit Temperaturabgleichung
- Hervorragende Ablesbarkeit des LCD-Bildschirms mit Hintergrundbeleuchtung
- Bedienung aus mehreren Sprachen wählbar
- Speicherung von 100 Produktionsprogrammen
- Führende One-Shot Software Technologie

AWEMA AG

Schulstrasse 26 CH-8330 Pfäffikon ZH

Phone +41 (0)43 288 70 00

Fax +41 (0) 43 288 70 27

www.awema.com e-mail: info@awema.ch