

One-Shot und Universal-Dosiermaschine Typ UDM-303



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.

Formendimensionen

Formenbreite bis ca. 650 mm (grössere Formendimensionen auf Anfrage)



Merkmale

- Schnelle Amortisation
- Neuentwickeltes Dosiersystem
- Mühelose Reinigung, ohne Werkzeug
- Haupt-Antriebe mit Servo-Hydraulik
- Rührwerk mit Schrittmotor
- Standard Dosiersystem 2 x 60 Kolben, Ø 16mm zur Herstellung von 60 One-Shot oder 120 Massiv-Artikel
- AWEMA One-Shot Software Technologie
- Problemlose Verwendung von bestehendem Formenmaterial durch Anpassung der Giessplatte
- Beim Einschieben des Dosiersystems werden die elektrischen Anschlüsse automatisch verbunden
- Neues verbessertes Hygiene- und Handling-Konzept
- Sehr niedrig viskose Massen verarbeitbar dank bedeutend grösserer Kolbenkraft
- OPTION
Formentransport mit Druckplatte

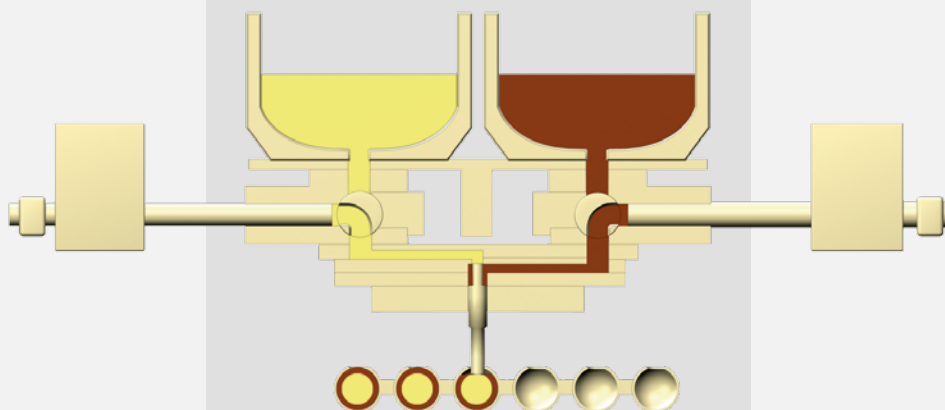
AWEMA AG

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 2'000 kg/h

Die UDM-303 ist eine vollautomatische, hochmoderne Kolbendosiermaschine für den grösseren 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

- grosses Dosiervolumen mit bis 80 mm Kolbenhub
- kompakte Abmessungen: 1'640 x 1'900 x 1'700 mm (B x T x H)
- erfüllt höchste Hygieneanforderungen
- komplett rostfreie Ausführung
- horizontale Mitfahrachse für kontinuierlichen Formtransport
- wartungsfreier Betrieb
- einfache Integration in bestehende Anlagen



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:

- führende One-Shot Software Technologie
- Industrie PC-Hardware
- HMI: Grafisch orientierte Bedienerführung via Touchscreen
- Ereignisspeicher: Die letzten 10'000 Ereignisse werden gespeichert
- Fernbedienung über LAN/WLAN Netzwerk
- Bedienung aus mehreren Sprachen wählbar
- mehrstufiger Passwortschutz: Bedienerrechte einstellbar
- netzwerkfähig
- Koordinationsschnittstelle für Linienbetrieb
- präzise Heizung mit Temperaturabgleichung
- Schaltuhr für automatische Temperaturabsenkung
- integrierte Niveausteuerng für Massenzuführung
- unlimitierte Anzahl Rezepte
- programmierbares Rührwerk

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