

MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE  
A SFERE

SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

**DOSATRICI**

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI  
PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



## dosatrice a rotori IDEO-DOS

Dosatrice a rotori per cioccolato o creme con controllo elettronico della grammatura. La Dosatrice a rotori è stata progettata per poter svolgere le più svariate lavorazioni. Infatti, dotata di una piastra di colaggio, può essere montata su impianti artigianali, semi-automatici o automatici per prodotti modellati.

Con l'applicazione di un singolo beccuccio, può essere utilizzata per il riempimento di barattoli, vaschette, contenitori in vetro, termoformati, ecc. Grazie ad un software gestionale facile ed intuitivo, è possibile regolare la velocità di colata, la grammatura (a partire da un minimo di 0.05 gr) e il risucchio.

Massima produzione oraria Kg 250.





Pannello di comando



### DOSING MACHINE

Rotary dosing machine for chocolate or creams with basis weight electronic check. This machine has been conceived for executing the most varied workings. Being provided with one depositing plate, it may be fitted on handicraft, semi-automated or automated plants for moulded products. Through application of one single small beak, it may be employed for filling up pots, tubs, glass containers, thermoformed ware, etc... Thanks to easy and intuitive dedicated management software, it's possible to regulate the depositing speed, basis weight (starting from a minimum of 0.05 gr) and the suck-back.

Hourly maximum production Kg 250.

### COULEUSE À ROTORS

Couleuse à rotors pour chocolat ou crème avec contrôle électronique de grammage. Cette machine a été conçue pour permettre d'effectuer plusieurs productions, les plus variées. En effet, avec l'intégration d'une plaque de coulage, la couleuse peut être montée sur des installations artisanales, semi-automatique ou automatique pour produits moulés. Avec l'application d'un seul doseur peut être utilisé pour le remplissage des pots, des bacs, des récipients thermoformés, etc. Grâce à un software de gestion facile et intuitif, est possible régler la vitesse de la coulée, le grammage (à partir d'un minimum de 0,05 gr.) et le remous. Production horaire maximale Kg 250.

### DOSIERANLAGE

Rotordosierer für Schokolade oder Cremen mit elektronischer Überwachung der Rezepturseinstellung, ideal für Mehrfachanwendungen und wechselnde Einsätze. Aufgrund der mitgelieferten Verbindungsplatte kann er auf sowohl auf handbetriebene, halbautomatische oder automatische bestehende Anlagen aufgesetzt werden. Mit Hilfe einer einzigen Tülle kann er für das Wiederfüllen von Gläsern, Flakons, Glasbehältern und Blisterverpackungen usw. verwendet werden. Zusätzlich kann dank einer optionalen, einfachen und intuitiven Software die Durchflussgeschwindigkeit, die Einwaage (ab einer Mindestmenge von 0,05 g) und das Vermengen gesteuert werden. Maximal Menge pro Stunde 250 kg.

### DOSIFICATOR

El dosificador a rotores para chocolate o cremas con control automático del gramaje. Esta machina ha sido pensada para poder desarrollar diferentes elaboraciones. Está dotada de una placa de encolado que puede ser ensamblada en instalaciones artesanales, semi-automáticos o automáticos para productos moldeados. Con la aplicación de un simple accesorio, puede ser utilizado para el relleno de frascos, bandejas, contenedores en vidrio, termo formatos, etc... Gracias a un software de gestión, fácil e intuitivo, es posible regular la velocidad fundición del gramaje (a partir de un mínimo de 0.005 gramos) y de aspiración.

Máxima producción horaria 250 kg.