

## MOULAGE

## MULTICAVEMIL

Ligne de moulage à mouvement continu

Un haut niveau de performance et de fiabilité sont les caractéristiques distinctives de ces installations, avec des productions allant de petit morceau de 5 g à 5 Kg de bloc de chocolat.



Cadence : jusqu'à 70 moules/min

De par sa construction modulaire :

- Machines hautement fiables et efficaces 24 x 7
- Délai de livraison court
- Installation et démarrage en production rapides
- Accès facile à toutes les parties de l'installation pour le nettoyage et l'entretien
- Faible coût d'entretien
- Composants de haute durabilité
- Changement de formats rapide et facile

Lignes de haute capacité avec les caractéristiques particulières suivantes:

- Totale fiabilité et haut rendement typique d'une installation à mouvement continu
- Transfert de moule lisse et précis avec support de moule breveté avec broches
- Transport des moules complètement servocommandé
- Possibilité d'insérer des couleuses de moulage standard à piston, couleuse CORE™ et couleuses de moulage rotatives servocommandées
- Démoulage polygonale pour un transfert absolu lisse des produits
- Gestion électronique des recettes programmables
- Facilité d'utilisation pour une grande variété de techniques
- Économique en énergie
- Exécution des lignes personnalisées selon les exigences des utilisateurs

Possibilité de fabriquer des lignes personnalisées et adaptées aux besoins des utilisateurs finaux

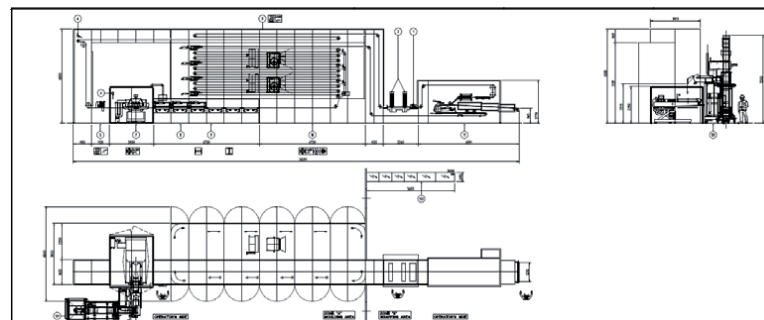
- Chauffage Moules (boîte de chauffage d'air ou infrarouge)
- Vérification du moule optique ou mécanique
- Différents types de couleuses (Pistons, Rotative ou CORE)
- Forme coquille traditionnelle ou coquille « fast shell »
- Différente configuration de la zone de fond (avec lame grattoir ou rouleau léchant)
- Unité de démoulage (traditionnel ou robotique)

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Lignes de moulage type pour:

- Chocolat solide
- Chocolat solide avec des ingrédients pré-mélangés
- Produits One-shot
- Produits fourrés
- Produits comme oeufs surprises, petits oeufs fourrés, pralines sphériques remplies, ...
- Produits avec diverses inclusions et inserts (gaufrettes, biscuits, noix, crispies, cerises, jouets, ...)
- Produits décorés

## CONFIGURATION PRODUITS SOLIDES OU ONE-SHOT



## DIMENSIONS DES MOULES

| TYPE 650  | TYPE 1200  |
|-----------|------------|
| 650 x 210 | 1200 x 210 |
| 650 x 234 | 1200 x 234 |
| 650 x 260 | 1200 x 260 |
| 650 x 285 | 1200 x 285 |
| 650 x 310 | 1200 x 310 |
| 650 x 330 | 1200 x 330 |
| 650 x 356 | 1200 x 356 |