



Moulage



Moulage



SACMI Packaging & Chocolate S.p.A

Via Trebbia 22 - 20089 Rozzano (MI) - Italie

Tél. + 39 02 82 45 21

marketing@cm-opm.it

www.sacmi.com/chocolate

PRODUITS MOULES

Produits solides au chocolat



Produits chocolatés à la cerise et au fondant



Produits chocolatés avec inclusions



Tablettes de chocolat solide avec biscuits



Produits au chocolat fourrés à la crème



Produits fourrés au chocolat



Oeufs & figurines creuses en chocolat



Produits aérés



Figurines en chocolat en forme de coquillages



TOUTES LES LIGNES DE MOULAGE DE **SACMI PACKAGING & CHOCOLATE** SONT CONÇUES SELON CES RÈGLES:

MODULARITE

- Court délai de livraison pour les lignes de moulage standard
- Montage et mise en service rapides
- Norme de qualité élevée
- Facile à modifier à l'avenir avec des modules supplémentaires

FLEXIBILITE - CHANGEMENT RAPIDE DE FORMATS

FLEXIBILITÉ ET CHANGEMENT DE FORMATS RAPIDE MOULE SUPERIEUR

- MOULEUSE CORE = Changement de moule en moins de 8 min des deux côtés
- MOULEUSE CORE = AUCUNE contamination entre les différents produits (chocolat blanc / chocolat noir ou crème à base d'eau / graisse).
- MOULEUSE CORE = Changement rapide entre dépose par points / ligne (petits pistons / gros pistons)

FLEXIBILITÉ ET CHANGEMENT DE FORMATS RAPIDE POINÇON POUR LE FORMAGE À FROID DE LA COQUILLE

- Matrice rapide formage de coquilles
- L'unité Fast Shell est extractible pour un nettoyage / entretien facile et un changement de matrice sans outil

FLEXIBILITÉ ET RAPIDITÉ DE CHANGEMENT

- FORMATS TRADITIONNEL COQUILLE
- * Trémie à chocolat et tapis, tous deux extractibles

CONCEPTION HYGIENIQUE

- Lignes conçues pour faciliter les opérations de nettoyage et entretien
- Portes entièrement ouvrantes et transparentes des deux côtés tout autour de l'installation
- Grandes fenêtres d'inspection pour vérifier les moules tout le long de l'installation
- Dégagement au sol de 350 mm
- Plancher support de base en acier inoxydable

SECURITE

- Portes protégées par barrière laser ou micro interrupteurs sur les deux côtés
- Procédure de sécurité LOTO (Lockout and Tagout)



NANO - LIGNES DE MOULAGE EN PAS A PAS

NANO 275 NANO 425

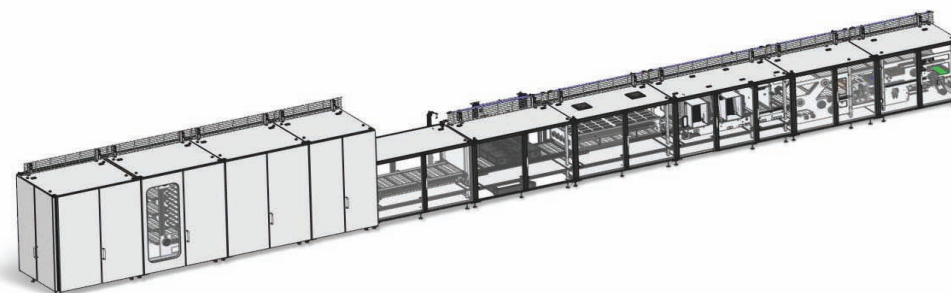
Production: jusqu' 1.000 Kg/h



CAVEMIL NEXT - LIGNES DE MOULAGE EN PAS A PAS

CAVEMIL NEXT 650 CAVEMIL NEXT 1000

Production: jusqu' 3.000 Kg/h



CAVEMIL SUPER - LIGNES DE MOULAGE EN CONTINU

CAVEMIL SUPER 860 CAVEMIL SUPER 1200

Production: jusqu' 5.000 Kg/h

AUTRES TAILLES DISPONIBLES SUR DEMANDE

MOULEUSES & ACCESSOIRES



MLE MD-CORE mouleuse à piston

MOULEUSE ELECTRONIQUE CORE
CONÇUE POUR UN ECHANGE RAPIDE DU GROUPE CORE
(BLOC PISTON, TRÉMIE, PLAQUE DE DOSAGE)

Caractéristiques principales :

- Changement de production sans outil en moins de 8 min (chocolat blanc/noir, différents garnissages, dépose par points/en ligne)
- Pas de contamination du produit entre les différentes productions
- Possibilité de lavage du groupe CORE hors ligne (sur station d'accueil).
- Haute précision de dosage

ENTIÈREMENT PILOTÉ PAR SERVOMOTEUR :

1. Les vannes et le piston sont commandés par servodrive
2. Mouvement vertical et horizontal de la tête par servocommande
3. Couteaux rotatifs commandés par servomoteur pour le dosage en ligne

MODE DE DOSAGE :

- Par point (chocolat solide sans inclusion)
 - Par point (chocolat solide avec petite inclusion - max 4 mm)
 - En ligne (chocolat en masse avec ou sans inclusion)
- One shot pour chocolat avec crème

GAMME COMPLETE DE MOULEUSES



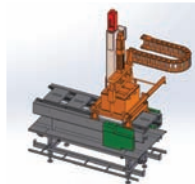
MLE
Mouleuse à piston
Servo drive extractible
Dépose par "point",
"en ligne" et moulage
OneShot.



MLE AERO CORE
Mouleuse à piston pour produits
aérés
Version variante de la MLE CORE
mouleuse produits aérés
avec système de dosage breveté
AILP = Always-In-Line-Pistons



MLR
Mouleuse rotative pour
dosage par "points",
"en ligne" & OneShot
par points" et
"OneShot en ligne"



MLV
Mouleuse A PISTON VERTICAL
pour dosage produits
avec liquide.

Nos mouleuses peuvent être
équipées avec de nombreux
accessoires, selon les requêtes
des clients :

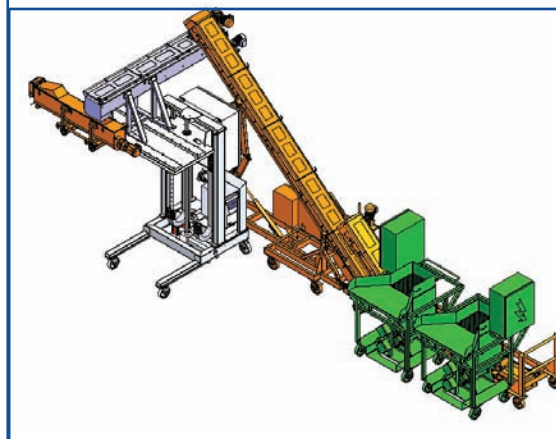
- Dépose de cerises et noix
- Dépose d'ingrédients secs
- Dépose de surprises pour œufs creux et figurines
- Dépose et coupe de gaufrettes
- Systèmes de mélange pour le chocolat avec des ingrédients
- Décoration pour pralines



Dépose produits "surprise"



Dépose noix



Systèmes de mélange pour le chocolat
avec des ingrédients



Dépose de biscuits