

Capsuleuse-Doseuse de Muffins & Madeleines



**Nouveau
panel
digital !**



Il s'agit d'un vrai robot pour la production de madeleines ou de muffins. C'est la machine la plus adaptée pour réaliser le dosage de pâtes molles (du genre madeleines ou gâteaux moelleux), qui contiennent des solides tels que: des raisins secs, des morceaux de chocolat, des amandes, du citron, du riz, des pignons, etc...

Pour vous soustraire du remuement des plaques à moules, de la pose du papier et du remplissage manuel. D'une façon automatique la machine prend, une à une, les plaques à moules vides et les place dans l'unité de capsulage où elle introduit le papier. Ensuite, elles vont dans l'unité de fourrage où la pâte est déposée. La plaque à moules, une fois remplie, peut être retirée pour être introduite dans le four. L'ordinateur incorporé à la machine supervise tous les mouvements, en vérifiant le bon fonctionnement de celle-ci. À défaut de papier, de plaques à moules, ou si celles-ci ne sont pas retirées en sortie de ligne, la machine s'arrête, en émettant un signal d'avertissement et en montrant sur l'écran du tableau de contrôle le motif de l'arrêt. Au bout de trois minutes, et si personne ne répond à l'appel, la machine se débranchera. Mouvement pneumatique. Elle a besoin d'un compresseur. La machine dépose le papier et réalise le dosage de la pâte. Entièrement fabriquée en acier inoxydable.

•• Nouveau panel digitale, très facile d'user:

- Auto fonction du nettoyage.
- Contrôle variable de la production:
 - On peut visualiser la production au moment, puisqu'elle indique le n° de plateaux dosés.
 - On peut programmer le no de plateaux qu'il faut doser.
- Vaste contrôle de l'ajustement pour doser différents types de masse.
- Fonction d'entraînement indépendant.
- Fonction multidose : répétition de la dose dans la même position du plateau, les fois qui est nécessaire.
- Fonction monodose.

•• Équipement facultatif:

- Entraînements synchrone pour plateaux plats.
- Pneu doseur pour sucre.
- Doseur de semences.

•• Ouvertures doseuses spéciales :

- Ils permettent de contrôler le réglage des centres du dosé.
- Possibilité de varier le no d'ouvertures en fonctionnement.
- Ouvertures avec mouvement ascendant- descendant.
- Ils permettent de régler la hauteur de de celui dosé.

•• Renseignement Techniques:

- Pour des plateaux de :
 - Largeur 40, 45, 60 cm
 - Autres dimensions sur commande.
- Capacité de dosage par embouchure d'écoulement:
 - De 10 cc jusqu'à 100cc.
 - De 20 cc jusqu'à 200cc.
- Embouchures doseuses d'écoulement réglables
- Recommandée pour une production de 150 - 180 plaques/hour.
- Capacité du réservoir: 80 l.
- Poids: 230 Kg.
- Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) cm.
 - CMA-40: 350 x 80 x 155 cm.
 - CMA-45: 350 x 85 x 155 cm.
 - CMA-60: 350 x 100 x 155 cm.
- 2 moteurs de 1/8 et de 1/2 C.V. ou de 380 V. triphasé
- Il a besoin du compresseur.
- Air pression: 220 lt/min
- Pression du travail atmospheres: 6 Bar
- Autres spécifications techniques sur commande.