

Beschreibung

Dosiersysteme für das sanfte volumenmäßige Portionieren von trockenen, stückigen Rohstoffen wie z.B.: Nüsse, Reis, Crispy, Mandeln usw., in Abhängigkeit vom gewünschten Endprodukt.

Das Trommeldosiersystem ist eine einfache technische Lösung, um die meisten Aufgaben erfolgreich zu erfüllen.

Der Vorratstrichter kann per Hand oder auch automatisch befüllt werden. Durch Rotation wird die Trommel oben sanft befüllt und unten das Produkt in die offene Schokoladenform abgelegt.

Das Dosiersystem wurde entwickelt für das individuelle Portionieren und Abfüllen von Nüssen oder Früchten auf verschiedensten Formenanlagen. Ein spezieller Kettentransport sorgt dafür, dass die Produkte sanft aufgenommen werden und einzeln, sowie exakt in die Form abgelegt werden. Eine rotierende Abstreiferwelle entfernt sanft überflüssige Produkte und führt sie zurück in den Trichter. Zusätzliche Ausrüstungen für das Platzieren der Nüsse oder Früchte in das Schokoladenzentrum oder eine Vorrichtung um die Beilagen in das Zentrum einer Masse drücken können angeboten werden.

Das Dosiersystem ist für das Mixen von Füllmassen oder z. B. Schokolade mit Nussbruch, ganzen Nüssen, Reiscrispy, Mandeln und Rosinen, welche dann in die jeweiligen Formen abgefüllt werden können. Fast alle losen Zutaten lassen sich in diesem System in die Masse einmischen.

Das automatische Waffel- oder Kekseinlegesystem kann mit einer Shell Moulding Anlage oder mit einer Schokoladengießmaschine kombiniert werden. Das Bestücken der Magazine des Abstaplers erfolgt per Hand von einem Bediener. Die Waffeln oder Kekse werden automatisch in eine Form oder auf einem Band platziert.

{gallery}../boelu/images/dosiersystem{/gallery}

Technische Daten

Arbeitsbreiten : 275mm

425mm

600mm

800mm

900mm