Savy hacos

DOSEUSE ONE SHOT

ONE CHOC

La solution parfaite pour permettre aux petites productions de réaliser la dépose d'intérieurs et de couverture en une seule fois

LES AVANTAGES

- **Modèle petit et compact**
- **Dosage sur moules ou plaques**
- **Tête à démontage facile pour nettoyage à l'eau**
- **Compsants de haute qualité**

PRODUCTION

Bonbons moulés: 50 par minute

Tablettes moulées: 1 à 2 par minute

Opération ligne par ligne, de 3 à 5 buses

Découvrir en vidéo

ONE CHOC — DOSEUSE ONE SHOT

FONCTIONNEMENT

La ONE CHOC dose en one shot, pour la production des produits au chocolat avec fourrage. Elle est très compacte, polyvalente, facile à comprendre et à utiliser, et prévoit un haut niveau d'hygiène.
Elle offre une flexibilité unique pour le chocolatier artisanal. Il peut doser en one shot dans des moules ou directement sur plaques.
En plus, **la fonction TWIN vous permet de faire des produits bi-couches** ou de dresser une crème fraîche sur disque en chocolat, avant de l'enrober.

DOSAGE

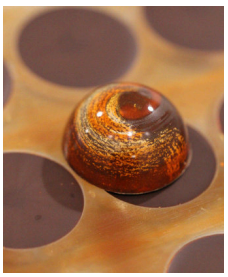
Déposer de la couverture et l'intérieur en même temps dans un moule en permettant le coulage d'une crème dans un fourreau de chocolat en un seul mouvement.
Le chocolat et l'intérieur, qui sont mis dans des cuves en double enveloppes séparées, arrivent dans des doubles buses qui déposent une quantité spécifique à un moment donné. Le chocolat formera la coquille et la crème l'intérieur.
Le coulage peut se faire sur moule mais également directement sur plaque pour la réalisation de produits type « manon ».

MOUVEMENTS

La tête de dépose bouge de haut en bas au moment de la dépose. Grâce à sa rapidité de programmation la ONE CHOC 5 / 8 peut aussi être utilisée en 2 mouvements directionnels. Cela se fait par la combinaison du mouvement vertical de la tête de dépose et du mouvement horizontal de la bande.
Parce que la tête de dépose et la bande transporteuse sont conduites par des servomoteurs, la ONE CHOC produit un résultat soigné et régulier.

ÉQUIPEMENTS

- Technologie servomoteur
- 2 trémies chauffées
- Écran digitale tactile



Dosage moules

INFOS TECHNIQUES

Dimensions machine	**577 x 1140 x 1450 mm**
Capacité par trémie	**4.7 kg (x 2 trémies)**
Largeur de tapis	**300 mm**
Production	**10 lignes/min**
Bâti	**Acier inox**
Tension	**400V triphasé**
Dimensions des moules	**275 x 135 mm / 275 x 175 mm / 275 x 205 mm**

www.savy-goiseau.com +33 (0)1 34 90 90 00 contact@savy-goiseau.com