

www.mazzettirenato.it



LIGNES DE MOULAGE

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



LIGNES DE MOULAGE

Systèmes de dosage avec technologie One Shot, par points et à traits.

Nos lignes de moulage sont réalisées sur mesure pour répondre aux exigences de nos clients.

En matière de lignes de moulage, l'optique de Mazzetti a toujours visé à offrir des solutions sur mesure pour répondre parfaitement aux exigences des clients.

Disponibles en conception annulaire et linéaire, nos lignes de moulage sont fabriquées selon les dernières technologies, y compris les servomoteurs avec contrôle de couple et de position, les recettes électroniques programmables, la vue de l'écran tactile pour le contrôle total de la ligne, la construction modulaire pour diversifier davantage la sélection de produits et la flexibilité totale en termes de formes et d'ingrédients supplémentaires pour les tablettes de chocolat et les pralines.

Nos systèmes de dosage, disponibles en plusieurs modèles, sont conçus pour être extrêmement flexibles et précis. Dosage One Shot, par point ou à traits. Dans notre gamme de chargeurs, le DUF-A et le DOSM-A allient une performance hors pair à la flexibilité pour répondre à toutes les demandes de production actuelles.

Le DUF-A est conçu de sorte que tous les groupes de pistons soient interchangeables. Le client peut alors passer facilement et rapidement d'un remplissage de moule par points, pour la production de pralines fourrées, à un style à traits pour la production de tablettes de chocolat avec des inclusions solides (comme des noisettes entières ou des raisins secs). Le tout nouveau DOSM-A complète les caractéristiques du DUF-A. Pourvu d'une trémie entièrement extractible, nos clients sont en mesure de changer aisément le style de coulage, ainsi que le type de chocolat utilisé, du chocolat noir, par exemple, au chocolat blanc coloré et parfumé.

Plusieurs outils peuvent être intégrés dans les lignes de moulage. Des systèmes Pick&Place pour l'insertion de gaufrettes, biscuits, cerises, noisettes et autres ingrédients, au système de dosage granulaire pour l'ajout de céréales soufflées ou de noix. Notre système de mélange continu SCIG-W permet un mélange parfait d'ingrédients granulaires tels que des noix entières, de la poudre de fruits déshydratée, des flocons de noix de coco ou des flocons de sel marin dans une vapeur de chocolat. Ingrédients et chocolat sont soigneusement dosés afin que nous puissions assurer à la fois un mélange parfait et un pourcentage constant d'ajouts au chocolat à mouler.



MAZZETTI RENATO



Deux familles de lignes de moulage au choix

- . Conception de la disposition entièrement adaptée au client, disponible à la fois en conception LINÉAIRE ou ANNULAIRE
- . Dimensions des moules : forme libre au choix 275x205 jusqu'à 1000x205
- . Production jusqu'à 3500 kg/heure (selon les spécifications du produit)
- . Vitesse de fonctionnement jusqu'à 25 - 28 moules/minute (selon les spécifications du produit)
- . Structure de maintien en acier inoxydable avec alliage d'aluminium spécial pour certaines pièces particulières
- . Chaînes de transport des moules inaccessibles par le produit et enfermées dans des rails coulissants à faible frottement
- . Fonctionnement entièrement automatique
- . Production d'articles en chocolat solide, de chocolat fourré à la crème, de fondant ou de chocolats fourrés au sirop
- . Grande gamme d'options pour le moulage de produits spécifiques par intégration d'équipements auxiliaires : Systèmes Pick&Place pour l'addition de biscuits, gaufrettes, cerises et noix ou le démoulage de produits finis, systèmes de dosage d'ingrédients granulaires, mélangeurs dynamiques pour mélanger en continu les ingrédients solides dans le flux de chocolat avant le moulage, produits couplés, etc.
- . Moteurs sans balais de dernière génération pour un contrôle précis de tous les mouvements
- . Opérations aisées de nettoyage et de désinfection
- . Panneau de commande à écran tactile avec logiciel convivial pour le fonctionnement de la ligne et la gestion facile des recettes.

> MAZ

**Lignes de moulage
de pointe**



Toutes nos lignes bénéficient de la même conception et de la même technologie de haute qualité. Toutefois pour répondre à la demande croissante de petites lignes de moulage rentables destinées aux petites start-ups ou pour les grands producteurs désireux d'avoir une petite ligne dédiée à certains produits spécifiques, nous classons nos lignes de moulage en deux familles, la MICRO FX et la MAZ.

SYSTÈME SCIG-W

Mélangeur en ligne entièrement automatique pour le dosage précis de poudre ou d'ingrédients granulaires dans un flux de chocolat. Le SCIG-W permet d'ajouter des ingrédients avec un pourcentage défini par l'opérateur, quelle que soit la vitesse du système dans la plage de fonctionnement. Le SCIG-W peut également être utilisé pour mélanger des ingrédients solides dans des produits semi-denses comme des fourrages gras.

SYSTÈME P&P CERISES-NOISETTES

Nous développons et construisons nous-mêmes nos systèmes Pick&Place pour alimenter les moules en noisettes, amandes, cerises, biscuits, gaufrettes et autres inclusions de forme délicate et irrégulière. Nous concevons et construisons également des systèmes Pick&Place pour le démoulage et le transfert des chocolats finis sur des bandes destinées aux lignes d'emballage.

Nous offrons, qui plus est, notre expertise pour concevoir et construire des systèmes Pick&Place à intégrer sur les lignes de production existantes d'une autre marque.

SYSTÈME DEBP

Mis au point principalement pour l'addition de petits biscuits ronds, céréales ou noisettes dans les moules. Adapté aux produits extrêmement délicats, le système DEBP peut également être conçu et fabriqué pour s'intégrer dans des lignes de moulage d'une autre marque.

DUF-A

Chargeur universel de chocolat, il est conçu de sorte que tous les groupes de pistons soient interchangeables. Le client peut ainsi passer facilement et rapidement d'un remplissage de moule par points pour la production de pralines fourrées à un style à traits pour la production de tablettes de chocolat avec des inclusions solides (comme des noisettes entières ou des raisins secs)

DOSM-A

Système de dosage de chocolat flexible avec une trémie entièrement extractible, indépendamment du groupe de pistons, afin que nos clients puissent changer aisément de style de chargement et de type de chocolat. Des pralines au chocolat noir aux tablettes de chocolat blanc colorées et aromatisées.





MAZZETTI RENATO

> MICRO FX

Lignes de moulage rentables, efficaces et irréprochables

- . Dimensions hors tout extrêmement réduites
- . Conception de la disposition entièrement adaptée au client, disponible à la fois en conception LINÉAIRE ou ANNULAIRE
- . Dimensions des moules : 275x205 ou 425x205
- . Production jusqu'à 250 - 300 kg/heure (selon les spécifications du produit)
- . Vitesse de fonctionnement jusqu'à 10 - 12 moules/minute (selon les spécifications du produit)
- . Structure de maintien en acier inoxydable avec alliage d'aluminium spécial pour certaines pièces particulières
- . Chaînes de transport des moules inaccessibles par le produit et enfermées dans des rails coulissants à faible frottement
- . Fonctionnement semi-automatique ou entièrement automatique
- . Disponible avec technologie One Shot ou technologie de formation de coquilles
- . Production d'articles en chocolat solide, de chocolat fourré à la crème (avec ou sans alcool), de fondant ou de chocolats fourrés au sirop
- . Grande gamme d'options pour le moulage de produits spéciaux par intégration d'équipements spécifiques : Systèmes Pick&Place pour l'addition de biscuits, gaufrettes, cerises et noix ou le démoulage de produits finis, systèmes de dosage d'ingrédients granulaires, mélangeurs dynamiques pour mélanger en continu les ingrédients solides dans le flux de chocolat avant le moulage.
- . Opérations aisées de nettoyage et de désinfection
- . Durée minimale d'installation
- . Consommation d'énergie extrêmement réduite
- . Panneau de commande à écran tactile avec logiciel convivial pour le fonctionnement de la ligne et la gestion facile des recettes.

SOLUTIONS ADAPTÉES AU CLIENT

Outre la production consolidée de Mazzetti Renato en matière de lignes de moulage, de systèmes de raffinage à broyeurs à billes pour la préparation de pâtes à tartiner à base de chocolat et de crème de noisettes et de nombreuses autres machines, une part importante de nos recherches porte sur l'étude et la construction d'outils spéciaux, de machines auxiliaires et d'applications pour des produits spécifiques. Notre service technique sélectionne soigneusement les dernières technologies pour implémenter de nouvelles fonctionnalités sur nos lignes de moulage. De la vision artificielle assistée par la technologie d'apprentissage complet, pour garantir la qualité totale des produits de notre client, aux dispositifs de garnissage spécifiques pour parvenir à une conception de produits haut de gamme, satisfaisant nos marchés exigeants.


A SWEET
TALE SINCE
1972



MAZZETTI RENATO

Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Tel. +39 0290631159
Fax +39 029064445
info@mazzettirenato.it

