

www.mazzettirenato.it



MAZZETTI RENATO

ЛИНИИ ФОРМОВАНИЯ

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



ЛИНИИ ФОРМОВАНИЯ

Системы дозировки основаны на технологии one-shot, точечного дозирования и «язычкового» дозирования.

Подход Mazzetti к формовочным линиям всегда заключался в том, чтобы предлагать индивидуальные решения, идеально соответствующие требованиям клиентов.

Линии формования, которые могут располагаться по кругу или линейно, изготавливаются с использованием самых современных технологий, включая сервоприводы с контролем крутящего момента и положения, программируемые в электронном виде рецепты, панель управления в виде сенсорного экрана для контроля всей линии, модульную конструкцию для последующей вариативности в выборе продуктов и общую гибкость в отношении форм и дополнительных ингредиентов для шоколадных батончиков и конфет.

Наши системы дозирования, представленные несколькими моделями, разработаны для обеспечения исключительной гибкости и точности. Технология «One Shot», точечный или ленточный режимы дозирования. Машины DUF-A и DOSM-A являются наиболее эффективными и гибкими среди наших систем дозирования, которые способны удовлетворить любые потребности современного производства.

Шоколадно-отсадочная машина DUF-A спроектирована таким образом, чтобы все поршневые узлы были заменяемыми, обеспечивая тем самым легкий и быстрый переход от точечного режима дозирования, который используется при производстве шоколадных конфет с начинкой, к ленточному режиму дозирования для производства шоколадных батончиков с твердыми включениями (например, с цельными лесными орехами или изюмом).

Недавно представленная система дозирования DOSM-A дополняет функции DUF-A. Она оснащена полностью извлекаемым бункером, благодаря чему наши клиенты могут не только легко изменять режим дозирования, но и вид используемого шоколада, работая как с темным шоколадом, так и с белым или с ароматизированным белым шоколадом. Некоторые инструменты могут быть интегрированы в линии формования; это могут быть системы «pick & place» (роботы-перекладчики) для добавления вафель, печенья, вишни, фундука и других ингредиентов, системы дозирования гранулированных продуктов для добавления воздушных злаков или лесных орехов и другие. Система непрерывного перемешивания SCIG-W позволяет идеально смешивать гранулированные ингредиенты (цельные орехи, обезвоженный фруктовый порошок, кокосовые хлопья или хлопья морской соли) со струей шоколада.

Шоколад и дополнительные ингредиенты тщательно дозируются, поэтому мы гарантируем не только идеальное смешивание, но и постоянное процентное соотношение добавок к формируемо-



На ваш выбор предлагается два семейства формовочных линий

- Схема размещения оборудования спроектирована полностью под потребности заказчика, возможно линейное размещение или размещение по кругу.
- Размеры форм: форма свободного выбора от 275x205 до 1000x205
- Производительность: до 3500 кг/час (в зависимости от характеристик продукта)
- Скорость работы: до 25 – 28 форм в минуту (в зависимости от характеристик продукта)
- Несущая конструкция из нержавеющей стали с некоторыми деталями из особого алюминиевого сплава.
- Тяговые цепи, отвечающие за транспортировку форм, не контактируют с продуктом; они уложены в направляющих скольжения с низким коэффициентом трения.
- Полностью автоматическое функционирование
- Производство твердых шоколадных изделий, шоколада со сливочной начинкой, шоколада с начинкой из помадки или патоки.
- Большой выбор опций для формования особых изделий путем подключения вспомогательного оборудования: роботов-перекладчиков для добавления печенья, вафель, вишни, орехов или для извлечения готовой продукции из форм; систем дозирования гранулированных ингредиентов; динамические системы перемешивания для непрерывного смешивания твердых ингредиентов в потоке шоколада перед формованием, производство соединяемых из половинок изделий и т.д.
- Бесщеточные двигатели последнего поколения для точного управления всеми движениями.
- Простота очистки и дезинфекции
- Сенсорная панель управления с удобным и интуитивно понятным интерфейсом для запуска линии и управления рецептами.

MAZ

Самые современные
линии формования



На всех наших линиях используются высококачественные технические решения и современные технологии, однако чтобы удовлетворить растущий спрос на компактные высокоэффективные линии формования для небольших компаний или для крупных производителей, желающих иметь отдельную линию небольших размеров для некоторых видов продукции, мы разделили наши формовочные линии на два семейства, MICRO FX и MAZ.

СИСТЕМА SCIG-W

Полностью автоматическая встроенная система перемешивания для точного дозирования порошкообразных или гранулированных ингредиентов в поток шоколада. SCIG-W позволяет добавлять ингредиенты в точном процентном соотношении, которое устанавливается оператором, независимо от скорости функционирования системы в пределах рабочего диапазона.

Систему SCIG-W также можно использовать для смешивания твердых ингредиентов с целью получения полуплотной массы (например, для эластичных начинок).

СИСТЕМА «PICK & PLACE» (РОБОТ-ПЕРЕКЛАДЧИК) ДЛЯ ВИШНИ И ОРЕХОВ

Мы разрабатываем и встраиваем системы «Pick & Place» для укладки в формы лесного ореха, миндаля, вишни, печенья, вафель и других хрупких ингредиентов неправильной формы. Также мы проектируем и изготавливаем системы «Pick & Place» для извлечения шоколада из форм и укладки готовой продукции на ленты упаковочных линий. Мы предлагаем наш опыт в проектировании и изготовлении роботов-перекладчиков для создания решений, интегрируемых в уже существующие производственные линии других марок.

СИСТЕМА DEPB

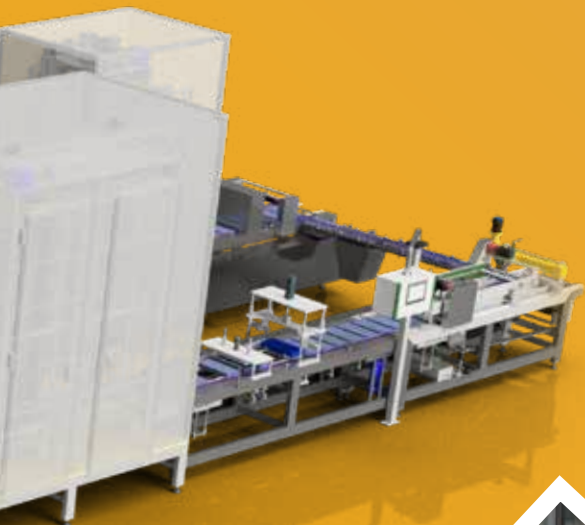
Данная система спроектирована главным образом для добавления в формы небольших ингредиентов круглой формы (печенья, злаков, лесного ореха). Система DEPB пригодна для работы с чрезвычайно хрупкими продуктами. Может быть спроектирована и изготовлена с целью интеграции в уже существующие линии формования других марок.

DUF-A

Универсальная шоколадно-отсадочная машина спроектирована таким образом, чтобы все поршневые узлы были заменяемыми, обеспечивая тем самым легкий и быстрый переход от точечного режима дозирования, который используется при производстве шоколадных конфет с начинкой, к ленточному режиму дозирования, который используется при производстве шоколадных батончиков с твердыми включениями (например, с цельными лесными орехами или изюмом)

DOSM-A

Гибкая система дозирования шоколада с независимыми и полностью извлекаемыми бункером и поршневой группой, что позволяет нашим клиентам легко изменять как способ дозирования, так и вид используемого шоколада. От конфет из темного шоколада до разноцветных ароматизированных батончиков из белого шоколада.





MAZZETTI RENATO

> MICRO FX

Экономичные, эффективные, безупречные линии формования

- Чрезвычайно компактные размеры
- Схема размещения спроектирована под потребности заказчика, возможно линейное размещение или размещение по кругу.
- Размеры форм: 275x205 или 425x205
- Производительность до 250 – 300 кг/час (в зависимости от характеристик продукта)
- Скорость работы до 10 – 12 форм в минуту (в зависимости от характеристик продукта)
- Несущая конструкция из нержавеющей стали с некоторыми деталями из особого алюминиевого сплава.
- Тяговые цепи, отвечающие за транспортировку форм, не контактируют с продуктом; они уложены в направляющих скольжения с низким коэффициентом трения.
- Полуавтоматическое или полностью автоматическое функционирование
- Использование технологии «One Shot» или технологии формования оболочки
- Производство твердых шоколадных изделий, шоколада со сливочной начинкой (с содержанием алкоголя или без него), шоколада с начинками из помидки или патоки.
- Большой выбор опций для формования особых изделий путем подключения дополнительного оборудования: роботов-перекладчиков для добавления печенья, вафель, вишни, орехов или для извлечения готовой продукции из форм; систем дозирования гранулированных ингредиентов; динамические системы перемешивания для непрерывного смешивания твердых ингредиентов в потоке шоколада перед формованием и т.д.
- Бесщеточные двигатели последнего поколения для точного управления всеми движениями.
- Простота очистки и дезинфекции
- Минимальное время на установку
- Чрезвычайно низкое энергопотребление
- Сенсорная панель управления с удобным и интуитивно понятным интерфейсом для запуска линии и управления рецептами.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ КЛИЕНТОВ

Помимо консолидированного производства линий формования, систем рафинирования на основе шаровых мельниц для приготовления шоколадной и ореховой пасты и многих других машин Renato Mazzetti, важная часть нашей работы сосредоточена на проектировании и изготовлении специальных инструментов, вспомогательного оборудования и приложений под конкретные продукты. Технический отдел нашей компании тщательно изучает новейшие технологии для внедрения новых функций на наших линиях формования. От систем искусственного зрения, дополненных технологией глубокого обучения, чтобы гарантировать 100%-ное качество продукции наших клиентов, до специальных систем декорирования, которые позволяют добиться желаемого дизайна продукции для удовлетворения требований рынка.

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

