

LINEE DI MODELLAGGIO

Sistemi di dosaggio con tecnologia one-shot, a punti e a lingua.

Linee di modellaggio progettate secondo le esigenze del cliente per produrre barrette e praline con la più ampia gamma di ripieni ed inclusioni.

L'approccio della Mazzetti Renato S.r.l. sulle linee di modellaggio è sempre stato quello di offrire soluzioni su misura per soddisfare perfettamente le esigenze dei clienti. Disponibili sia in versione ad anello che lineare, le nostre linee di modellaggio sono realizzate seguendo le ultime tecnologie; servomotori con controllo di coppia e posizione, ricette elettroniche programmabili, pannelli touch screen per una facile gestione della linea, costruzioni modulare per diversificare ulteriormente la selezione di prodotti e flessibilità totale in termini di forme ed ingredienti aggiuntivi, sia per le barrette di cioccolato che per le praline. I nostri sistemi di dosaggio, disponibili in diversi modelli, sono progettati per essere estremamente flessibili e precisi. Deposito in stile One Shot, a punti o a lingua. Tra le nostre dosatrici, la DUF-A e la DOSM-A sono le più performanti e flessibili, costruite per soddisfare qualsiasi esigenza della produzione moderna di cioccolato. La DUF-A è progettata per avere i gruppi di pistoni intercambiabili in modo che il cliente possa passare facilmente e rapidamente da un dosaggio One Shot per la produzione di praline ripiene, ad uno a lingua per la produzione di barrette di cioccolato con inclusioni solide (come nocchie intere o uvetta). La DOSM-A, ultima evoluzione delle nostre dosatrici, completa le già notevoli potenzialità della DUF-A con anche una tramoggia completamente estraibile in modo che i nostri clienti siano in grado non solo di cambiare facilmente lo stile di dosaggio ma anche il tipo di cioccolato utilizzato: dal cioccolato fondente, ad esempio, al bianco colorato o cioccolato bianco aromatizzato. Diversi dosatori per ulteriori ingredienti possono essere integrati nelle linee di modellaggio; dai sistemi Pick & Place per l'inserimento di wafer, biscotti, ciliegie, nocchie e altri ingredienti, al sistema di dosaggio granulare per l'aggiunta di cereali soffiati o granella di noci. Il nostro sistema di miscelazione continua SCIG-W consente una perfetta miscelazione di ingredienti granulari come noci intere, polvere di frutta disidratata, scaglie di cocco o scaglie di sale marino, in un flusso continuo di cioccolato. Ingredienti e cioccolato sono entrambi dosati accuratamente in modo da garantire non solo una perfetta miscelazione ma anche una percentuale costante di ingredienti solidi al cioccolato da modellare.



SOLUZIONI SU MISURA DEL CLIENTE

Oltre alla consolidata produzione di linee di modellaggio, impianti di raffinazione con mulini a sfere per la preparazione di cioccolato e creme da spalmare, una parte importante della nostra ricerca è focalizzata sullo studio e costruzione di macchine speciali e soluzioni ausiliarie per specifici prodotti. Soluzioni che sono offerte nelle nostre linee o offerte per l'integrazione in linee esistenti.

Il nostro ufficio tecnico seleziona accuratamente le ultime tecnologie per implementare nuove funzionalità sulle nostre linee di modellaggio. Dalla visione artificiale con deep learning, per garantire la piena qualità dei prodotti finiti dei nostri clienti, a dispositivi di decorazione o integrazione ingredienti solidi specifici per ottenere prodotti innovativi in grado di soddisfare i mercati esigenti.

A SWEET
TALE SINCE
1972



Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria
Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159
Fax +39 029064445
E-mail: info@mazzettirenato.it

www.mazzettirenato.it

50
DELIGHTS SINCE 1972

LINEE DI MODELLAGGIO

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



Due famiglie di linee di modellaggio tra cui scegliere

- Progettazione layout completamente su misura del cliente, disponibile sia in versione lineare che ad anello
- Dimensioni stampi: da larghezza 275 mm fino a 1000 mm, lunghezza da 205 mm fino a 360 mm
- Produzione fino a 3500 kg / ora (a seconda delle specifiche del prodotto)
- Velocità di dosaggio fino a 25 - 28 stampi al minuto (a seconda delle specifiche del prodotto)
- Struttura portante in acciaio inox con leghe speciali di alluminio per alcune parti specifiche
- Catene di trasporto stampi non raggiungibili dal prodotto e contenute in guide di scorrimento a basso attrito
- Funzionamento completamente automatico
- Produzione di articoli di cioccolato solido, cioccolato ripieno di crema grassa, cioccolatini ripieni di fondente o sciroppi
- Ampia gamma di opzioni per il modellaggio di prodotti specifici mediante integrazione di attrezzature ausiliarie: sistemi Pick & Place per l'aggiunta di biscotti, wafer, ciliegie e noci o sformatura di prodotti finiti; sistemi di dosaggio ingredienti granulari; miscelatori dinamici per mescolare in continuo ingredienti solidi nel flusso di cioccolato prima del dosaggio; unità per consentire la produzione di prodotti accoppiati, ecc.
- Motori brushless di ultima generazione per un controllo accurato di tutti i movimenti
- Facilità di pulizia e sanificazione
- Pannello di controllo touch screen con software di facile uso per il controllo della linea e la gestione delle ricette

> MAZ

Linee di modellaggio all'avanguardia



Offriamo lo stesso design e tecnologia di alta qualità su tutte le nostre linee ma per soddisfare la crescente domanda di piccole ma efficienti linee di modellaggio per piccole start-up o per grandi produttori che desiderano avere una linea dedicata per alcuni prodotti specifici, differenziamo le nostre linee di modellaggio in due famiglie, la MICRO FX e la MAZ.

SISTEMA SCIG-W

In-line Mixer completamente automatico per il dosaggio di polveri o ingredienti granulari in un flusso di cioccolato con estrema precisione. Lo SCIG-W consente la precisa e costante aggiunta di ingredienti solidi al flusso di cioccolato con una percentuale definita dall'operatore e indipendente dalla velocità del sistema. Lo SCIG-W può anche essere utilizzato per mescolare ingredienti solidi in prodotti semi densi come i ripieni a base grassa.

SISTEMI P&P PER CILIEGIE-NOCI-BISCOTTI

Sviluppiamo e costruiamo internamente i nostri sistemi Pick & Place per l'alimentazione di nocchie, mandorle, ciliegie, biscotti, cialde e altre inclusioni negli stampi. Progettiamo e realizziamo anche sistemi Pick & Place per lo smodellaggio e il trasferimento dei cioccolatini finiti su nastri per le linee di confezionamento. Offriamo inoltre la nostra esperienza per progettare e realizzare sistemi Pick & Place da integrare su linee di produzione esistenti e di altre marche.

SISTEMA DEPB

Sviluppato principalmente per l'aggiunta di piccoli biscotti, cereali o nocchie negli stampi. Adatto a prodotti estremamente delicati, il sistema DEPB può essere progettato e realizzato anche per essere integrato su linee di modellaggio esistenti e di altre marche.

DUF-A

Dosatore cioccolato universale progettato per avere i gruppi pistoni totalmente intercambiabili in modo che il cliente possa facilmente e rapidamente passare da un dosaggio a punti o One Shot per la produzione di praline ripiene, ad uno a lingua per la produzione di barrette di cioccolato con inclusioni solide (tipo nocchie intere o uvetta).

DOSM-A

Sistema di dosaggio cioccolato a flessibilità totale. Gruppo pistoni e sostituibile e tramoggia completamente estraibile in maniera indipendente, in modo che i nostri clienti possano facilmente cambiare sia lo stile di deposito che il tipo di cioccolato utilizzato. Dalle praline di cioccolato fondente alle tavolette di cioccolato bianco colorato e aromatizzato.



> MICRO FX

Linee di modellaggio economiche, efficienti e di facile uso

- Dimensioni di ingombro estremamente contenute
- Layout su misura del cliente, disponibile sia in versione lineare che ad anello
- Dimensioni stampi: larghezza 275 mm o 425 mm, lunghezza da 175 mm fino a 240 mm
- Produzione fino a 250 - 300 kg / ora (a seconda delle specifiche del prodotto)
- Velocità di esecuzione fino a 10-12 stampi al minuto (a seconda delle specifiche del prodotto)
- Struttura portante in acciaio inox con leghe speciali di alluminio per alcune parti specifiche
- Catene di trasporto stampi non raggiungibili dal prodotto e contenute in guide di scorrimento a basso attrito
- Funzionamento semiautomatico o completamente automatico
- Disponibile con tecnologia One Shot, a lingua o tecnologia di formatura a conchiglia
- Produzione di articoli in cioccolato solido, cioccolato ripieno di crema grassa (con o senza alcool), cioccolatini ripieni di fondente o sciroppi
- Ampia gamma di opzioni per il modellaggio di prodotti speciali mediante l'integrazione di attrezzature specifiche: sistemi Pick & Place per l'aggiunta di biscotti, wafer, ciliegie e noci o sformatura di prodotti finiti, sistemi di dosaggio ingredienti granulari, miscelatori dinamici per mescolare in continuo ingredienti solidi nel flusso di cioccolato prima del dosaggio, ecc.
- Facilità di pulizia e sanificazione
- Tempo minimo di installazione
- Consumi energetici estremamente ridotti
- Pannello di controllo touch screen con software di facile uso per il controllo della linea e la gestione delle ricette