

## ONE-SHOT UND UNIVERSALDOSIERMASCHINE TYP MICRO-100 OS 18



### Gefüllte Schokoladeartikel in einem Arbeitsschritt

#### Produkte

- Pralinen
- Trüffeskugeln
- Eier
- Riegel
- Tafeln
- Saisonartikel
- Likörpralinen
- Triple- und Quadro-Shot Artikel

Dank der herausragenden Steuerungstechnologie lassen sich Massen von flüssiger bis pastöser Konsistenz mit einem Füllanteil von bis zu 80% sowie mit festen Ingredienzen verarbeiten.



### Merkmale

- Schnelle Amortisation: Aufstellen – Einschalten – Produzieren
- Neuartige Dosierventile (Pat. ang.)
- Einfache Bedienung mit On-line Hilfe in drei Sprachen
- Mühelose Reinigung, ohne Werkzeug
- Sicherheitsstopp bei Fehlmanipulation
- Alle Antriebe mit thermischer Überlastsicherung
- Alle Antriebe mit Servo- und Schrittmotoren
- Total 18 Kolben für 9 One-Shot oder 18 Massiv-Produkte pro Dosierung
- AWEMA One-Shot Software Technologie
- Problemlose Verwendung von bestehendem Formenmaterial durch Anpassung der Giessplatte

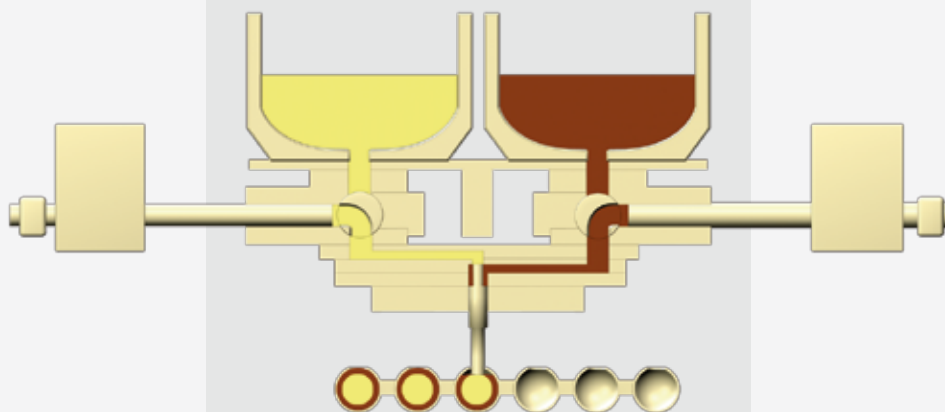
### AWEMA AG

Schulstrasse 26 CH-8330 Pfäffikon ZH

Phone +41 (0)43 288 70 00

Fax +41 (0) 43 288 70 27

[www.awema.com](http://www.awema.com) e-mail: [info@awema.ch](mailto:info@awema.ch)



## Leistung bis 100 kg/h

Die MICRO-100 OS 18 ist eine vollautomatische, hochmoderne Kolbendosiermaschine für den kleineren Produktionsbereich. Durch die modulare, kompakte Bauweise mit Schwergewicht auf Bedienerfreundlichkeit, ist die Maschine sehr flexibel einsetzbar, reinigungsfreundlich und schnell umrüstbar.

Mit dem entsprechenden Umbausatz ist es möglich, auf der MICRO-100 OS 18 Triple- und Quadro-Shot Artikel herzustellen.

## Technik

- Wartungsfrei
- Geräuscharm (keine Hydraulik)
- Grosses Dosiervolumen mit bis 80 mm Kolbenhub (Ø 20 mm). Max. Kolbendurchmesser 25 mm
- Einfache und rasche Transportband-Demontage, ohne Werkzeug
- Kompakte Abmessungen: 1'000/ 1'800 x 790 x 1'600 mm (L x B x H)
- Mobil



2 Lagen Guss Power One-Shot



Gefüllte Riegel (Long One-Shot)



Gefüllte Tafeln (Long One-Shot)



One-Shot mit Ingredienzen



One-Shot Pralinen, Trüffeskugeln, Eier, Likörpralinen



Triple-Shot



Quadro-Shot

## Steuerung

Standardausrüstung:

- Bewährte Mikroprozessor Technologie
- Schaltuhr für automatische Temperaturabsenkung
- Druckerschnittstelle
- Präzise Heizung mit Temperaturabgleichung
- Hervorragende Ablesbarkeit des LCD-Bildschirms mit Hintergrundbeleuchtung
- Bedienung aus mehreren Sprachen wählbar
- Speicherung von 100 Produktionsprogrammen
- Führende One-Shot Software Technologie

Elektrische Anschlüsse:

- 6.2 kW
- 3 x 230/400 V + N + E
- 3 x 220 V + E

## AWEMA AG

Schulstrasse 26 CH-8330 Pfäffikon ZH

Phone +41 (0)43 288 70 00

Fax +41 (0) 43 288 70 27

www.awema.com e-mail: info@awema.ch