



Unica



Esperti del cioccolato

UNICA

La machine est contrôlée par microprocesseur avec carte électronique dédiée qui permet de maîtriser toutes les fonctions. Grâce au clavier avec des boutons facile à lire et à utiliser, il est possible de régler le système de tempérage, le chariot enrobeur, le système de dosage et l'allumage du vibreur. La technologie de tempérage en continu prévoit trois niveaux pour les températures : température de cuve de fonte (avec liquide), deuxième étage avec réglage de la courbe de tempérage, point de tempérage avec levement exact du niveau de refroidissement réglée (par gaz). Inverseur pour changer le sens de rotation de la vis sans fin pour faire sortir le chocolat en phase de nettoyage et réduire le temps pour réactiver le cycle de tempérage. Dispositif de démontage rapide vis sans fin pour assurer le nettoyage facile lors du changement du type de chocolat.

DONNEES TECHNIQUES

Tempérage en continu avec 3 étages
Bain-marie
Alarme acoustique réalisation température de tempérage
Mémorisation températures pour différent types de chocolat
Cycle de tempérage rapide ou doux
Programmation allumage hebdomadaire
Coupeur automatique de la machine
Cycle nuit
Doseur électronique
Dispositif de démontage vis sans fin
Table vibrante réchauffée
Capacité de la cuve de fonte : kg 25
Productivité : plus de kg 100 de chocolat tempéré par heure selon le type de travail

SYSTEME D'ENROBAGE

Chariot enrobeur divisé en trois secteurs avec largeur de 180 mm, moteur brise-queues indépendant, tapotage et soufflerie, plan de sortie avec hauteur et distance réglables et levier pour bloquer le rouleau de papier. Possibilité d'enrobage partiel, d'enrober seulement le fond du produit, de décorations avec chocolat ou petits morceaux solides.

SYSTEMES AUTOMATIQUES POUR CHARGER LES MOULES

Doseur pneumatique à air comprimée à double sortie avec réglage débit de sortie et plaques en aluminium alimentaire (avec dessin sur demande) en union avec le chariot automatique charge moules dédiée. Chariot charge moules universel pour la production de pour la production de tablettes et pralines dans moules avec nouveau système de nettoyage.
Voltage: 220V ou 380V - Consommation moyenne: 2,5 kW - Profondité: 865 mm - Largeur: 500 mm - Hauteur: 1550 mm - Poids: 250 Kg - Dimensions du tapis enrobeur: entrée 414mm, section d'enrobage 465, mm sortie 530mm

UNICA

La máquina está controlada por un ordenador interno con tarjeta electrónica dedicada, que permite la aplicación de todas las funciones. A través de un panel de mandos se pueden controlar, con extrema sencillez, el sistema de atemperar, el sistema para recubrir, el dosaje y la activación de la mesa vibradora. La tecnología de atemperar continua dispone de tres niveles de temperatura: la temperatura para derretir el chocolate (a líquido), un segundo nivel con regulación de la curva de atemperar y el punto de atemperar para detectar exactamente el nivel de enfriamiento establecido (a gas). Dispositivo de inversión de marcha de la cóclea para el vaciado del chocolate y reducción del tiempo de reinicio del ciclo de atemperar. Sistema de desmontaje de la cóclea para la limpieza o cambio del tipo de chocolate.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Atemperar continua a tres niveles
Baño maría
Aviso acústico al lograr la temperatura de atemperar
Memorización de las temperaturas para los distintos tipos de chocolate
Programación de encendido semanal
Apagado automático de la máquina
Ciclo nocturno
Dosificador electrónico
Cóclea extraíble
Marco escurridor calentado
Capacidad del tanque: 25 kg.
Producción: más de 100 kg por hora en función del tipo de elaboración

SYSTEMA DE COBERTURA

Carro de recubrimiento desmontable en tres partes de 180 mm. de ancho, motor cortacola independiente, vibrador de malla, difusor de aire, regulación de altura y largura de la salida y palanca de bloqueo del papel. Posibilidad de cobertura parcial, baño (sólo en la parte inferior del producto), decoración con chocolate o granos de cualquier tipo.

SYSTEMA AUTOMÁTICO CARGA MOLDES

Dosador neumático a aire comprimido con salida doble del chocolate y con regulación de velocidad de la cóclea, placas de dosificación en aluminio anodizado (personalizadas con el diseño de los moldes) que se pueden acoplar con el carro carga moldes automático dedicado. Carro universal carga moldes para la producción de pralinés y tabletas, apto para cualquier tipo de molde y nuevo sistema de limpieza.
Voltage: 220 V o 380 V - Absorción media: 2,5 Kw - Profundidad: 865 mm - Ancho: 500 mm - Altura: 1550 mm - Peso: 250 Kg
Dimensión del carro: entrada 414 mm, cobertura 465 mm, salida 530 mm

Unica



Via Machiavelli, 15/17 - 20025 Legnano (MI) - ITALY - Tel. +39.0331.464654 - Fax. +39.0331.464886

fbm@boscolo.it - www.boscolo.it

Unica



Unica

UNICA

La macchina è controllata da un computer interno con scheda elettronica dedicata che permette la gestione di tutte le funzionalità. Tramite la relativa pulsantiera si possono regolare con estrema semplicità il sistema di tempera, il sistema di ricopertura, il sistema di dosaggio e l'attivazione del tavolo vibratore. La tecnologia di tempera continua prevede tre livelli di temperatura: temperatura di scioglimento del cioccolato (a liquido), secondo stadio con regolazione della curva di tempera, punto di tempera con rilevamento esatto del livello di raffreddamento impostato (a gas). Dispositivo di inversione di marcia della coclea per svuotamento cioccolato e riduzione tempi di riavvio del ciclo di tempera. Sistema di smontaggio per pulizia o cambio di tipologia di cioccolato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tempera continua a tre stadi
Bagnomaria
Avviso acustico raggiungimento set di tempera
Memorizzazione temperature per vari tipi di cioccolato
Ciclo di tempera veloce o dolce
Programmazione accensione settimanale
Spegnimento automatico della macchina
Ciclo notte
Dosatore elettronico
Coclea smontabile
Telaio sgrondatore riscaldato
Capacità vasca: 25 kg
Produttività: oltre 100 kg/h a seconda del tipo di lavorazione

SISTEMA DI RICOPERTURA

Carrello ricopritore smontabile in tre parti da mm. 180 di larghezza, motore tagliacode indipendente, battirete, diffusore aria, regolazione piano di uscita in altezza e in lunghezza e leva bloccaggio bobina di carta. Possibilità di ricopertura parziale, affogatura (solo parte inferiore prodotto), decorazione con cioccolato o granella di qualsiasi tipo.

SISTEMI AUTOMATICI CARICA STAMPI

Dosatore pneumatico ad aria compressa a doppia uscita con regolatore di velocità coclea e piastre di dosaggio in alluminio anodizzato (personalizzate sul disegno dello stampo) in abbinamento a carrello carica stampi automatico dedicato. Carrello carica stampi universale per la produzione di pralineria e tavolettame adatto a qualsiasi tipo di stampo con nuovo sistema di pulizia.

Voltaggio: 220 V o 380 V - Assorbimento medio: 2,5 Kw - Profondità: 865 mm - Larghezza: 500 mm - Altezza: 1550 mm - Peso: 250 Kg - Dimensioni carrello: entrata 414 mm, ricopertura 465 mm, uscita 530 mm



UNICA

The machine is controlled by an inner computer featuring an electronic power board which allows to control all functionalities. Through the keyboard it is possible, very easily, to set and control tempering cycle, enrobing system, dosing system and the vibrating table. The continuous tempering technology has three temperature levels: the heating temperature (by liquid), a second stage with regulation of tempering curve temperature and pre-crystallization temperature (by gas). Switch to reverse the run of the screw pump to empty chocolate out of the screw pipe to reduce to a minimum time the restart of tempering cycle. Removable screw pump for cleaning and change of the kind of chocolate.

TECHNICAL FEATURES:

Three stages continuous tempering system
Bain-marie
Acoustic warning of reached tempering point
Storage of temperatures for different kind of chocolate
Soft or fast tempering cycle
Weekly scheduling switch on of the machine
Automatic switch off
Night cycle
Electronic dosing device
Removable screw pump
Heating vibrating table
Capacity of the melting bowl: 25 kg
Productivity: over 100 kg/h according to the kind of work

ENROBING SYSTEM

Enrobing attachment equipped with inox wire net 180 mm. wide, divided in three parts, adjustable tail-reducer with independent motor, net beater, air blower, height and length regulation of exit section and paper locks. Possibility of partial enrobing, bottom coating (only bottom part of products), decoration with chocolate or grain of different kind.



AUTOMATIC LOADING MOULDS SYSTEMS

Pneumatic dosing device with double chocolate exit, screw pump speed regulator and aluminium plates (designed on the mould shape) combined with dedicated loading moulds conveyor.

Universal loading moulds belt for chocolate pralines and tablets fit for all kind of mould with new cleaning system.

Voltage: 220 or 380 Volts - Average Power Consumption: Kw 2,5 - Depth: mm. 865 - Width: mm. 500 - Height: mm. 1550 - Weight: kg. 250 - Length enrobing belt: loading section 414, enrobing section mm. 465, exit section mm. 530

