

M 1800S1 - M 1800S2

MINI MOULDING LINE MINI LÍNEA DE MOLDAJE

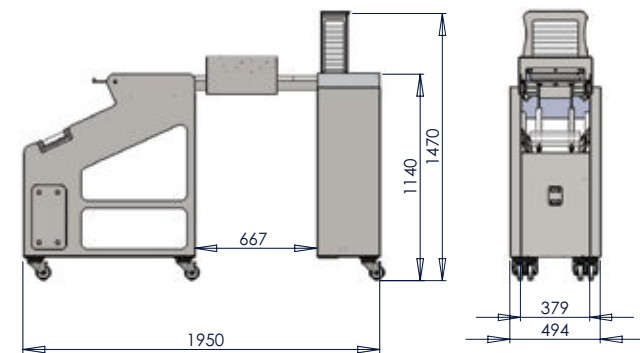


M 1800S1

mini moulding line working with moulds 135x275 mm

M 1800S2

mini moulding line working with moulds 175x275 mm



18
C W

EN

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Speed: 4 moulds per minute
Power and consumption: 230 V - 16 A - 3680 W
Dimensions: 1950 mm x 494 mm x 1470 mm
Weight: 235 kg

The moulding line features four different and adjustable heating systems:

1. Heating of the upper scrapers
2. Heating of the side scrapers
3. Heating of the return pump
4. Heating of the vibrating station

ES

CARACTERÍSTICAS:

Velocidad: 4 moldes por minuto
Electricidad y consumo: 230 V - 16 A - 3680 W
Dimensiones: 1950 mm x 494 mm x 1470 mm
Peso: 235 kg

La línea de moldaje cuenta con cuatro diferentes sistemas de calefacción adaptables:

1. Calefacción del raspador superior
2. Calefacción de los raspadores laterales
3. Calefacción de la bomba de retorno
4. Calefacción de la unidad vibratoria

EN

The mini moulding line is especially designed for automatic mould processing. The line can be used with the Chocolate World automatic tempering machine, models CW40 and CW60.

The Chocolate World semi-industrial moulding line enables processing of several mould layouts during a single production process. The line processes the different moulds one by one, regardless of the model in the mould. The chocolate is distributed directly from the tempering machine into the moulds, without requiring a specific dosing head. A double scraping system removes the excess chocolate from the moulds that are entirely filled with chocolate. The moulds pass onto the vibrating table, eliminating air bubbles from the chocolate.

The moulds are turned for the creation of chocolate shells. Surplus chocolate is collected and pumped back to the automatic tempering machine. The mould can be taken from the line by manual scraping of the sides.

The moulding line can also be used to produce solid chocolate products. Immediately after the vibration process, a stainless steel table is placed on the line. This allows the user to produce not only chocolate shells but also solid chocolate tablets. Instead of rotating the moulds, the moulds remain completely filled with chocolate and can be cooled in a cooling tunnel or manually transferred to a cold room. The same procedure is followed to close the filled shells with chocolate.

Production process:

- The (various) moulds are placed on the mould loader.
- A pushing system places the moulds under the tempering machine, which fills the moulds with chocolate.
- The moulds are scraped with a double scraper and vibrated on the vibrating table.
- Afterwards, the moulds can be turned over in order to create chocolate shells.

ES

La mini línea de moldaje ha sido especialmente diseñada para automatizar el manejo de los moldes. La línea se puede utilizar en combinación con la templadora automática de Chocolate World, modelos CW40 y CW60.

La línea de moldaje semi-industrial de Chocolate World le permite utilizar moldes diferentes durante un solo proceso de producción. La línea coge los moldes, uno por uno, sin importar el modelo. El chocolate se distribuye directamente desde la templadora en los moldes, sin necesidad de una placa de dosificación específica. Después, un doble sistema raspador, elimina el exceso de chocolate en los moldes que están completamente rellenos. Los moldes pasan a la mesa vibratoria, eliminando las burbujas de aire de los bombones de chocolate.

Para la creación de conchas de chocolate, la máquina gira los moldes. Las sobras de chocolate son recogidas y son bombeadas de nuevo a la máquina templadora. El molde puede ser retirado de la línea raspando los lados manualmente.

La línea de moldaje también se puede utilizar para la fabricación de productos sólidos de chocolate. Inmediatamente detrás del proceso de vibración, se puede colocar una mesa de acero inoxidable. Esta permite al usuario de producir no sólo conchas de chocolate, sino también tabletas sólidas, bombones rellenos o napolitanas. En lugar de ser rotados, los moldes permanecen completamente llenos de chocolate y pueden ser enfriados en un túnel de enfriamiento o transferidos manualmente a una cámara frigorífica.

Proceso de producción:

- Los moldes (eventualmente de varias formas) se colocan en el alimentador de la línea.
- Un sistema para empujar coloca los moldes en la templadora la cual llena los moldes con chocolate.
- Los moldes se raspan con un doble raspador y son vibrados sobre la mesa vibratoria.
- Después, se pueden girar los moldes para la creación de conchas de chocolate.