



Dosificador One Shot

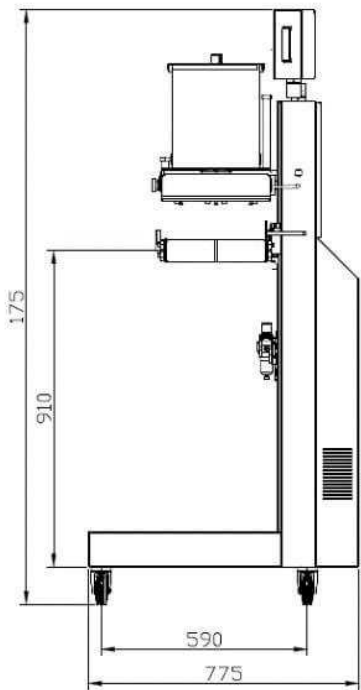
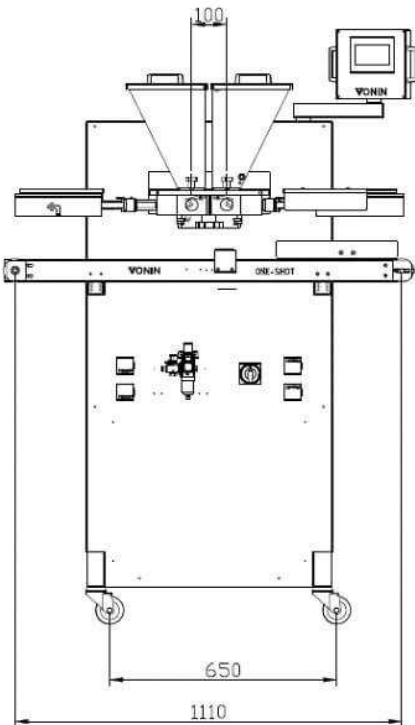
OSD-5

La OSD-5 fue creada para hacer la fabricación de chocolates rellenos a gran escala más productiva y menos estresante. A pesar de ser una máquina de suelo, no deja de ser compacta y moderna. Su diseño fue pensado para trabajar en conjunto con esteras y túneles de enfriamiento, formando líneas continuas de alta producción en un espacio reducido.

Gracias a la tecnología servomotor, la OSD-5 consigue realizar una serie de movimientos sincronizados extremadamente rápidos sin perder precisión. Esto hace posible fabricar una amplia variedad de chocolates rellenos, no sólo trufas y bombones.



Ficha Técnica



Hace hasta

4500 unidades por hora

Basado en bombones de 30g. Puede variar hacia arriba o hacia abajo según el peso o la forma.

Dosificación con límite de

60-75 gramos por cada pico

Dependiendo de la densidad del relleno y el chocolate.

Partes de contacto y protecciones en

Acero INOX 304

Depósito doble con capacidad de almacenamiento

9 kg en cada uno de los lados

Tensión

220V Monofásico

Peso neto (máquina vacía)

130Kg

Motores de paso, actuación y neumática



Pantalla Táctil (HMI) y Controlador Lógico (CLP)



Servomotor y controladores



Características adicionales:

- Tacho con mezclador neumático extraíble (opcional)
- Tachos individuales con calefacción y control preciso de temperatura
- Diseño sanitario de fácil limpieza (varias piezas pueden ser removidas sin herramientas especiales).
- Almacena hasta 200 recetas en la memoria.

Muestras de Productos



Bombón Tradicional



Cone Relleno



Botella Rellena



Bombom com Duplo Recheio



Barra Rellena



Tortinha de Chocolate Rellena



Bombón Decorado



Bombón Baúatico



Bombón Alpino



Bombones Detallados



Lengua de Gato



Moneda de Chocolate Rellena

Adaptación Tri-Shot

La OSD-5 puede fabricar chocolates con relleno doble a través de una adaptación para la tecnología Tri-Shot. Esta adaptación implica una regla de boquillas y un tacho especial, que se pueden intercambiar fácilmente para la producción con un solo relleno de nuevo. Para consultar el valor de implementar esta tecnología en la OSD-5, por favor, entre en contacto con nosotros.



Adaptación para Huevos de Pascua Trufados

Usted puede hacer huevos de pascua de cucharada de hasta **150 gramos** con la **OSD-5**. Para ello, usted necesita adquirir una **regla de boquillas especial** que unifica dos boquillas en un solo, doblando el peso límite por dosificación. Para saber cómo adquirir este accesorio, por favor, **póngase en contacto con nosotros**. La **OSD-5 puede hacer dos unidades por dosificación con esa regla**.

