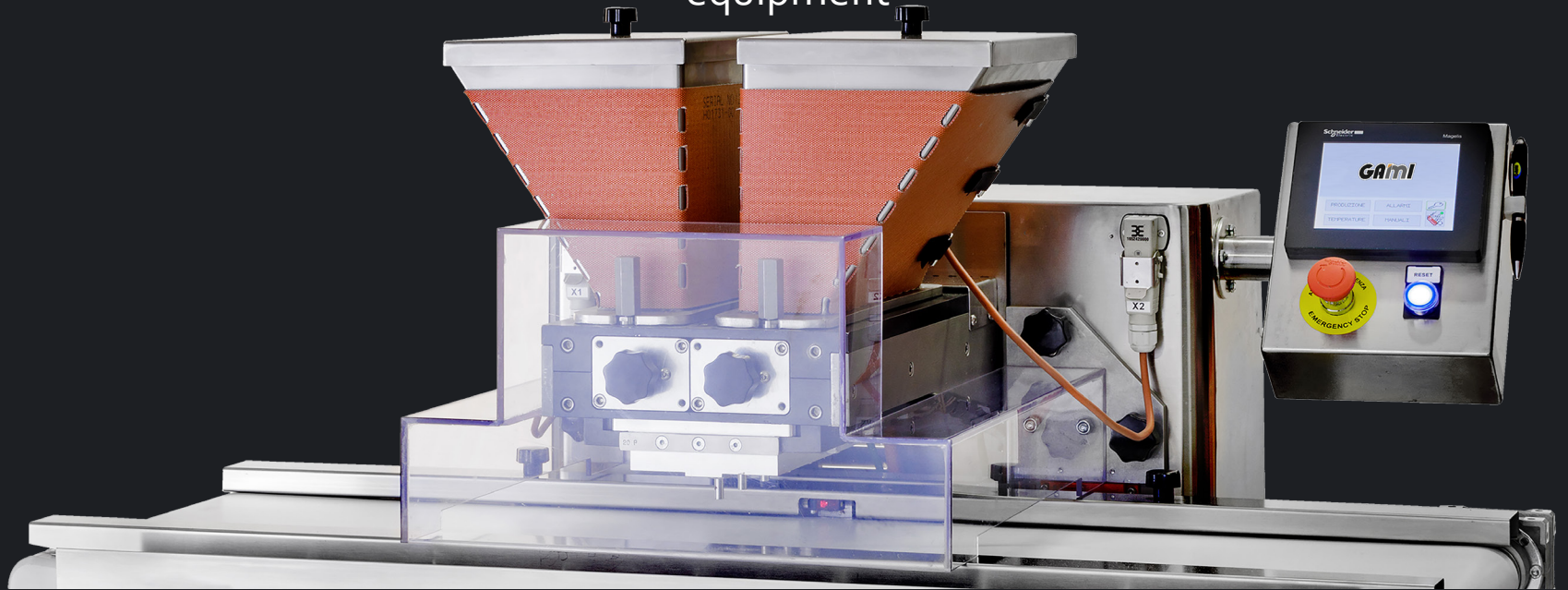


GAMI

CHOCOLATE
equipment



ONESHOT DEPOSITOR



OSR275

Grazie a una singola operazione, denominata "One-Shot" la macchina permette la realizzazione di prodotti ripieni (creme o cioccolato) mediante il dosaggio simultaneo del cioccolato, che forma il guscio del prodotto, e della crema che ne costituisce il ripieno.

La macchina prevede l'impiego di ingranaggi con i quali si possono eseguire, con grande precisione, piccoli e grandi dosaggi.

E' possibile scegliere e impostare, tramite un apposito "menu ricette", la modalità di lavoro desiderata.

La macchina è inoltre equipaggiata di resistenze rosse riscaldate e RIMOVIBILI in silicone che permettono una facile e veloce pulizia di ogni singola parte in apposita lavaoggetti.

La testata è smontabile in modo semplice e veloce al fine di effettuare le normali operazioni di pulizia e ridurre al minimo i tempi necessari ai cambi di produzione.



One Shot dosing machine



Thanks to a single operation, called “One-Shot” the machine allows the realization of filled products (creams or chocolate) through the simultaneous dosing of the chocolate, which forms the shell of the product, and the cream that constitutes the filling. It can also be used to dose and realize any type of solid/thick product.

The machine provides the use of gears with which can perform, with great precision, small and large dosages. It is possible to choose and set, through a special menu “recipes”, the desired working mode. The machine is also equipped with 2 heated red silicon heaters, which are removable and allow easy and quick cleaning of every single part. The head can be disassembled quickly and easily in order to carry out normal cleaning operations and minimize the time needed for production changes.

The machine's frame is realized with anodized hardened aluminium and stainless/steel fine material.

Grâce à une simple opération, appelée “One-Shot”, cette typologie de machine permet la réalisation de produits fourrés de crème par un dosage simultané du chocolat qui forme une coque et de la crème pour la ganache. La machine prévoit l'emploi des engrenages grâce auxquels on peut faire très précisément des petits et grands dosages. En outre la machine, au-delà de travailler avec la technologie “One-Shot”, peut être utilisée indifféremment aussi pour doser et réaliser tous les sortes de produits solides. Il est possible de choisir et de régler dans la machine le mode de travail que vous souhaitez utiliser à travers un logiciel de dernière génération. Ce logiciel a une interface graphique qui permet une gestion simple et intuitive en utilisant un spécial « menu recettes ».

Mediante una sola operación, denominada “One Shot” esta tipología de máquina permite de realizar productos rellenos de crema a través de la dosificación simultánea del chocolate que crea la coquilla del producto y la crema que es el relleno. La máquina prevé el uso de engranajes con los cuales se pueden realizar, con grande precisión, pequeñas y grandes dosis.

Es posible elegir y establecer en la máquina, a través un especial menú de recetas, la modalidad de trabajo que se desea utilizar. La máquina es asimismo equipada con resistencias rojas calentadas, en silicón, desmontables que permiten una sencilla y rápida limpieza en cada parte con lavavajillas. La cabeza es desmontable in modo simple y rápido a fin de realizar las normales operaciones de limpieza y reducir al mínimo los tiempos necesarios para los cambios de producción.

Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
6 Kg per hopper	230V - 50/60 Hz	2,4 Kw	1170x720x1380h mm

ACCESSORI PER ONESHOT
ACCESSORIES FOR ONESHOT
ACCESSOIRES POUR ONESHOT
ACCESORIOS PARA ONESHOT



TUBES - TUBI - TUYAU - TUBOS



LEVEL SENSOR - SENSORE DI LIVELLO - CAPTEUR DE NIVEAU - SENSOR DE NIVAL



Testa di dosaggio per praline
Questa testa è formata da ugelli a doppio strato che consentono di dosare il ripieno e il guscio in una sola azione.

Il numero di ugelli e il passo tra loro deve essere specificato dal cliente.
Testa di dosaggio per barrette
Questa testa di dosaggio viene invece utilizzata per dosare barrette di cioccolato. Un anello a due strati permette di dosare contemporaneamente il ripieno e il guscio.
La dimensione dell'anello e il passo tra di loro deve essere specificato dal cliente.

Dosing head for pralines
This dosing head has 2 layered nozzles which allow to dose the filling and the shell all in one shot.

The number of nozzles and pitch between them must be specified by the customer.

Dosing head for bars
This dosing head is instead used to dose chocolate bars. A two layered ring allows to dose the filling and shell simultaneously.

The dimension of the ring and pitch between them must be specified by the customer.

Tête doseuse pour pralines
Cette tête est constituée de buses double couche qui permettent de doser le remplissage et la coque en une seule action.

Le nombre de buses et le pas entre eux doivent être spécifiés par le client.

Tête doseuse pour barres
Cette tête doseuse sert plutôt à doser les tablettes de chocolat. Un anneau à deux couches permet de doser la garniture et la coque en même temps. La taille de l'anneau et le pas entre eux doivent être précisés par le client.

Cabezal dosificador para bombones
Este cabezal está formado por boquillas de doble capa que permiten dosificar el relleno y la cáscara en una sola acción.

El cliente debe especificar el número de boquillas y el paso entre ellas.
Cabezal dosificador para barras
Este cabezal dosificador se utiliza en cambio para dosificar barras de chocolate. Un anillo de dos capas permite dosificar el relleno y la cáscara al mismo tiempo.
El tamaño del anillo y el paso entre ellos debe ser especificado por el cliente.

Tubi in silicone con intercapedine riscaldata di diametro 34mm. Queste tubazioni permettono il trasporto del cioccolato da una temperatrice alla OneShot. La lunghezza delle tubazioni viene calcolata a seconda delle indicazioni del cliente e in base al layout creato dal nostro ufficio tecnico.

Heated double chamber connection silicon pipes system diam. 34 mm, for transporting chocolate from a tempering machine to the OneShot.

The lengths of the tubes are calculated according to the indications given by the customer and based on the layout provided by our technical dept.

Tuyau chauffé en acier inoxydable, utilisé pour la connexion de la températrice ou enrobeuse à une trémie d'une autre machine, par exemple une machine de dosage. Le chauffage se fait par une résistance électrique en silicone fixée sur le tuyau avec du velcro.
Dimensions : 34ø mm.

Tubos de silicona con cámara calentada de 34mm de diámetro. Estas tuberías permiten el transporte del chocolate de una templadora a la Oneshot. La longitud de las tuberías se calcula según las indicaciones del cliente y según el diseño creado por nuestra oficina técnica.

Il sensore di livello viene installato sulla vasca della temperatrice o sulla tramoggia della One-Shot ed è necessario se si vuole automatizzare il processo di riempimento.

The level sensor can be installed on tempering machines's bowl and also on one-shot hopper and it's necessary to automate the filling process.

Le capteur de niveau peut être installé sur la cuve de la machine températrice ainsi que sur une trémie de la one-shot. Il est nécessaire pour automatiser le remplissage.

El sensor de nivel se instala en el tanque de la templadora o en la tolva de la Oneshot ed es necesario si se quiere automatizar el proceso de llenado.

MOLD LOADER - CARICATORE DI STAMPI - CHARGEUR POUR MOULES - CARGADOR DE MOLDES



CAR-ST

Il caricatore ha la funzione di traslare gli stampi fino al nastro della one-shot secondo il ciclo produttivo previsto. La traslazione viene eseguita mediante l'impiego di cilindri pneumatici azionati da elettrovalvole con regolazione di battute fino ad un massimo di 12 al minuto. Sistema riscaldamento degli stampi:

- Gruppo riscaldante elettrico con lampade a raggi infrarossi
- Termostato digitale per la gestione delle temperature.

CAR-ST

The heating loader brings the moulds directly on the ONE SHOT belt in order to be filled. The maximum beatings per minute are 12. Heating system features:

- Electric heating system by infrared radiations and lamps.
- Temperatures control through digital thermostat.

CAR-ST

Le chargeur chauffant amène directement les moules sur la ONE SHOT afin d'être remplis. Les envois maximales par minute sont de 12.

Caractéristiques du système de chauffage :

- Système électrique de chauffage par rayonnement et lampes infrarouges
- Contrôle de température par thermostat numérique

CAR-ST

El cargador tiene la función de transvasar los moldes hasta la cinta del one-shot según el ciclo productivo previsto. El desplazamiento se efectuará mediante la utilización de cilindros neumáticos accionados por electroválvulas con regulación de topes de hasta 12 por minuto. Sistema de calentamiento del molde:

- Grupo calefactor eléctrico con lámparas de rayos infrarrojos
- Termostato digital para la gestión de las temperaturas.

VIBRATING CONVEYOR - CARRELLO VIBRANTE- CHARIOT VIBRANT - CARRO VIBRATOR



VIB275

Dispositivo regolabile dedicato alla vibrazione degli stampi in modo da uniformare la distribuzione negli alveoli dello stampo eliminando contemporaneamente le eventuali bolle d'aria.

VIB275

This device is used for the vibration of the moulds. In this way the chocolate is adequately distributed in the hollows by allowing to eliminate air bubbles.

VIB275

Dispositif réglable dédiée à la vibration des moules afin de normaliser la distribution dans les creux du moule et, en même temps, d'éliminer les bulles d'air.

VIB275

Dispositivo ajustable dedicado a la vibración de los moldes para uniformar la distribución en los alvéolos del molde eliminando al mismo tiempo las eventuales burbujas de aire.

VERTICAL TUNNEL - TUNNEL VERTICALE - TUNNEL VERTICAL - TÙNEL VERTICAL

Tunnel Verticale

Questo tunnel viene utilizzato per raffreddare gli stampi che vengono precedentemente dosati dalla OneShot. La sua forma e il suo metodo di stratificazione verticale permette di salvare molto spazio.

Vertical Tunnel

This tunnel is used to cool the moulds which was dosed from the OneShot. The tunnel uses a vertical layers in order to save space.

Tunnel Vertical

Ce tunnel est utilisé pour refroidir les moules qui sont précédemment dosés par l'oneshot. Sa forme et sa méthode de stratification verticale permettent d'économiser beaucoup d'espace.

Tùnel Vertical

Este túnel se utiliza para enfriar los moldes que son previamente dosificados por Oneshot. Su forma y método de estratificación vertical le permite ahorrar mucho espacio.



AUTOMATIC DEMOLDER - SMODELLATORE AUTOMATICO - DÉMOULEUR AUTOMATIQUE - DESMOLDEADOR AUTOMATICO

Smodellatore automatico

Questo macchinario serve a smodellare le praline o tavolette dallo stampo in modo automatico. Collegandolo all'uscita del nostro tunnel verticale, permette una linea automatica di modellaggio. C'è anche la possibilità di avere una nostra macchina confezionatrice all'uscita dello smodellatore.

Automatic demolder

This machine demolds chocolate bars or pralines from the mold automatically. Connecting it to our vertical tunnel, it allows an automatic molding line. There is also the possibility to have our packaging machinery to pack the products.

Démouleur automatique

Cette machine est conçue pour effectuer le démoulage automatique des bonbons ou des tablettes contenus à l'intérieur des moules. En le connectant à la sortie de notre tunnel vertical, il permet une ligne de moulage automatique. Il y a aussi la possibilité d'avoir notre machine d'emballage à la sortie du démouleur.

Desmoldeador automático

Esta máquina sirve para desmoldar las pralines o tabletas del molde de forma automática. Colgándolo a la salida de nuestro túnel vertical, permite una línea automática de modelado. También existe la posibilidad de tener nuestra propia máquina envasadora a la salida del desmoldeador.



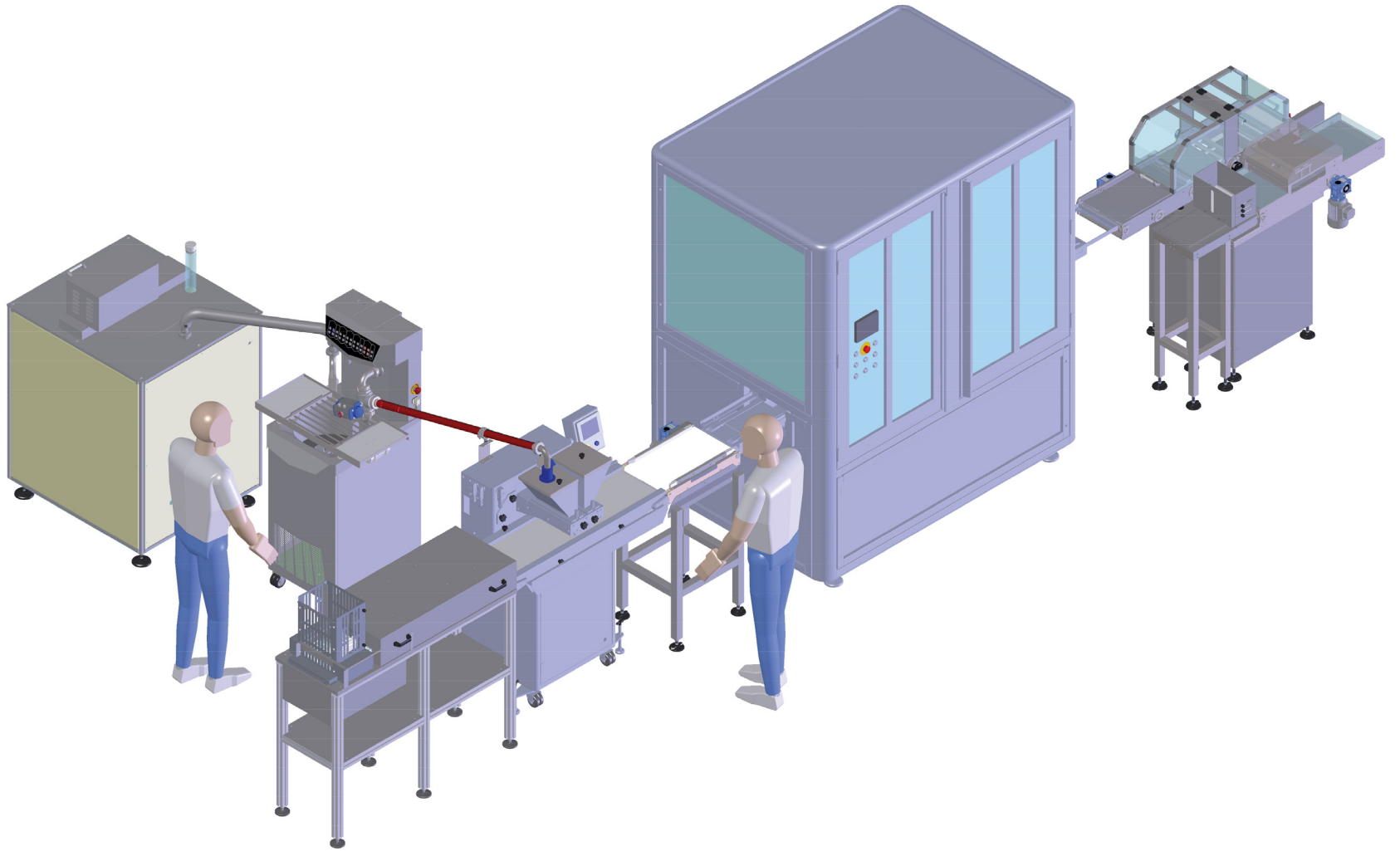


Linea di modellaggio OneShot automatica

Automatic OneShot Moulding line

Ligne de modélisation automatique OneShot

Línea de modelado automático OneShot



MELTING TANK and TUBES to transport chocolate.

Tank di scioglimento e tubi di trasporto cioccolato.

Fondoir et système de tuyauterie pour le transport du chocolat.

Tanques de fusion y tuberías para transportar el chocolate.

TEMPERING machine with 3 WAY VALVE and tubes to transport chocolate.

Macchina temperatrice con valvola 3 vie e tubi per trasportare cioccolato.

Machine tempérreuse avec vanne à trois voies et système de tuyauterie pour le transport du chocolat.

Templadora con valvula de 3 vias y tuberías para transportar el chocolate.

AUTOMATIC DEMOLDER for molds.

Smodellatore automatico per stampi.

Demouleur Automatique pour moules.

Desmoldador automatico para moldes.

VERTICAL TUNNEL for molds.

Tunnel verticale per stampi.

Tunnel de refroidissement vertical pour moules.

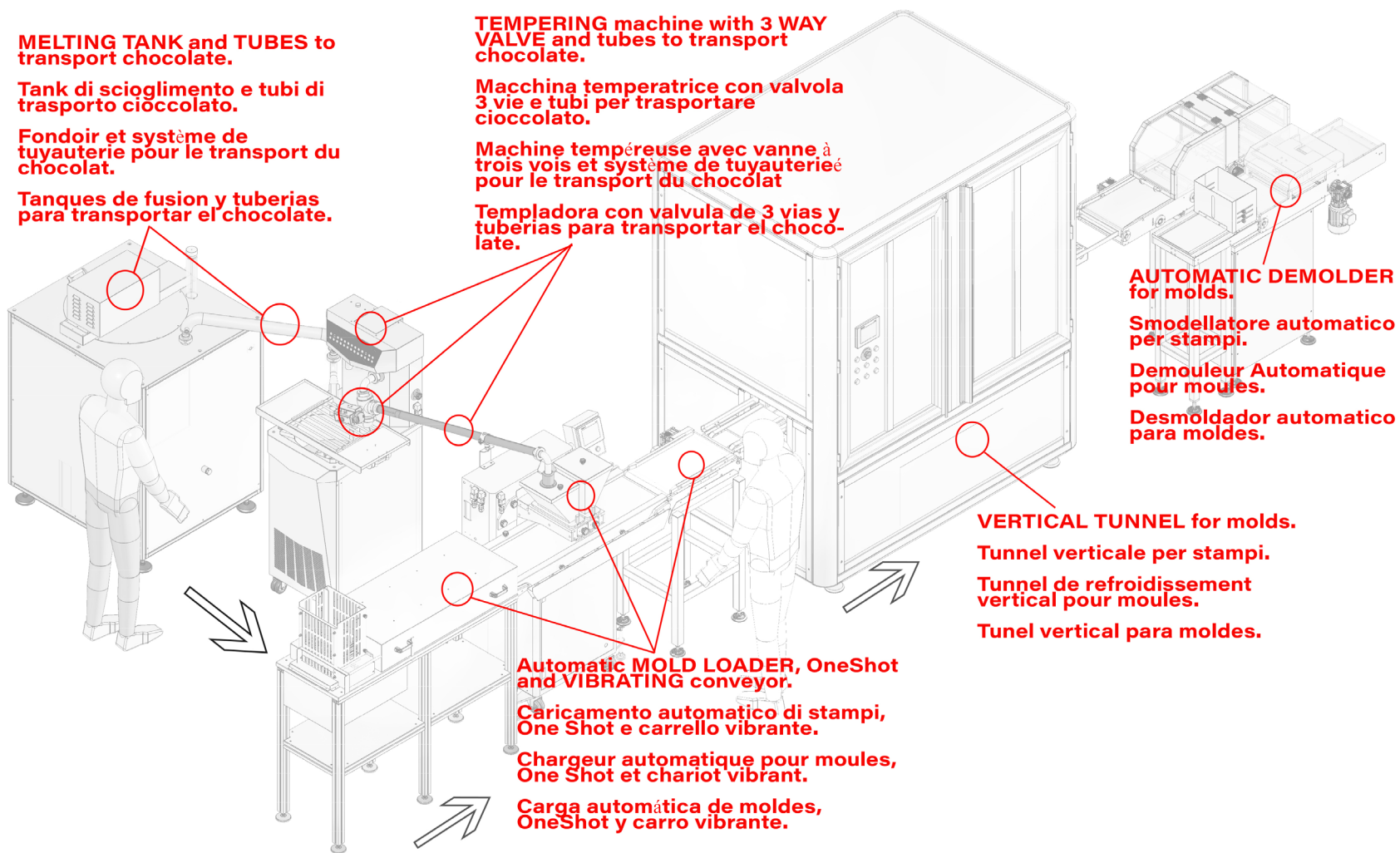
Tunel vertical para moldes.

Automatic MOLD LOADER, OneShot and VIBRATING conveyor.

Caricamento automatico di stampi, One Shot e carrello vibrante.

Chargeur automatique pour moules, One Shot et chariot vibrant.

Carga automática de moldes, OneShot y carro vibrante.



GAMI

Via Lago di Bolsena, 28
36015 SCHIO (VI) ITALY
tel. +39 0445 576205
gami@gamitaly.com
www.gamitaly.com