



ONESHOT ICE est une doseuse simultanée adaptée à la réalisation de produits fourrés en une seule opération : bonbons, snacks, biscuits glacés dans des moules en polycarbonate ou acétate, en verrine mon portion double saveur, boules, œufs et produits tridimensionnels aux formes particulières. Oneshot ICE injecte des fourrages de chocolat et de crème glacée dans différents pourcentages, temps et manières, en fonction des demandes de l'opérateur, produisant, en une seule opération, la coque extérieure en chocolat et l'intérieur du produit. Une tempéreuse, située derrière le doseur, alimente le chocolat en cycle continu en le faisant recirculer dans le corps de pompe. Le fourrage est alimenté manuellement par la trémie thermorégulée. Un panneau de commande à écran tactile conviviale et intuitif permet de gérer toutes les fonctions de la machine.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout	[mm] (LxWxH) 2000x900x1600
Poids à vide	[kg] 350
Matériel en contact avec les aliments	inox AISI 304 L
Joints	PTFE
Capacité trémie	4,5 L
Nb de roues pivotantes	4

Caractéristiques du système de refroidissement

Groupe de refroidissement	[Fr/h] 900
Gaz réfrigérant	R134A
Quantité de gaz réfrigérant	[g] 100
Liquide de refroidissement:	[l] 1,75
70% eau, 30% glycol sans phosphate	

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée	[kW] 4,5
Tension d'alimentation	[VAC] 220
Nombre de phases	1
Fréquence	[Hz] 50 / 60
Tension auxiliaire	[Vdc] +24
Degré de protection de l'enveloppe	IP65
Connexion : prise industrielle	16A - 3 poli

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale	[bar] 6
Débit minimal	[l/min] 80
Caractéristiques de l'air	filtré, sec et déshuilé

