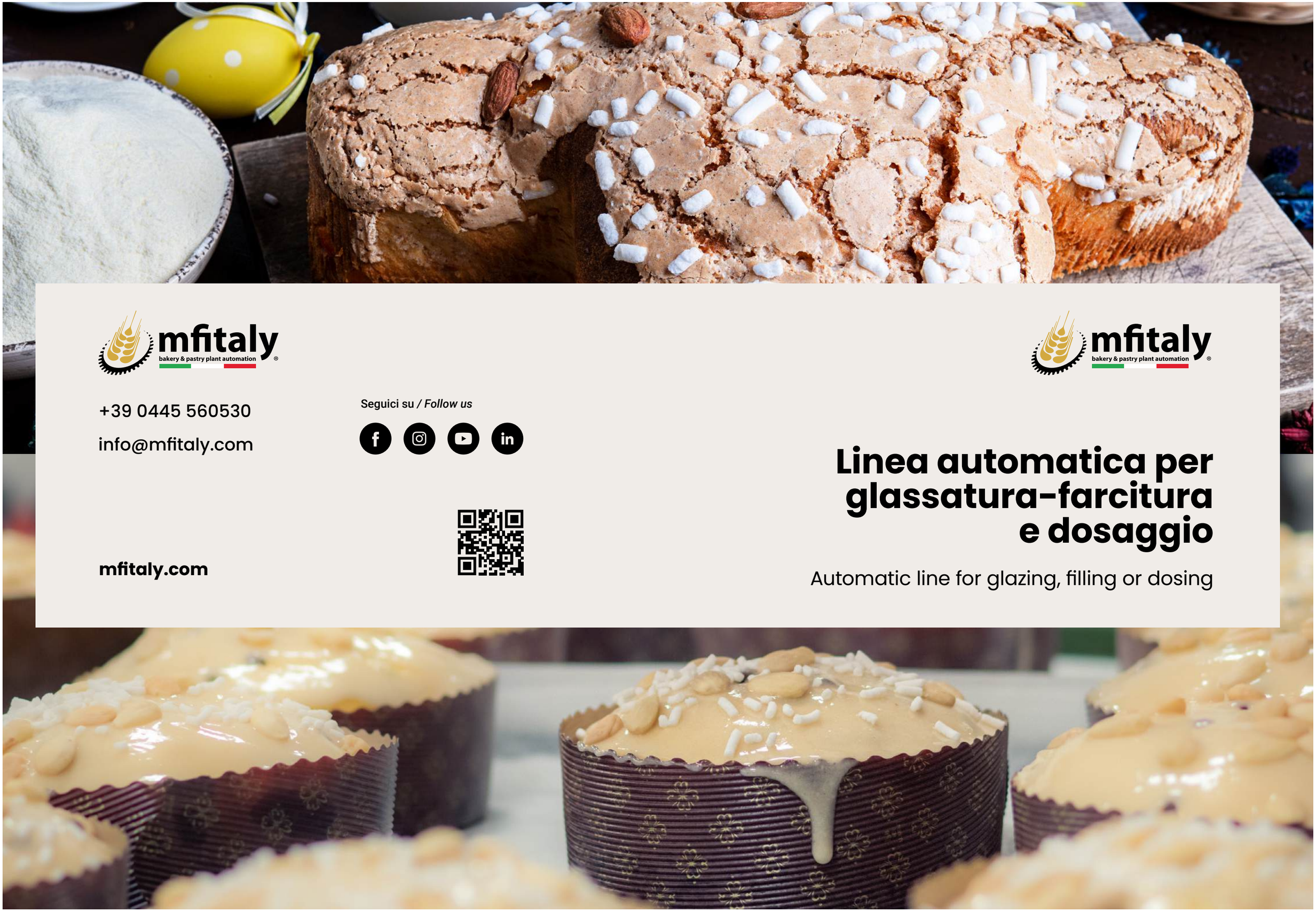


mfitaly
bakery & pastry plant automation

+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / *Follow us*

mfitaly.com

mfitaly
bakery & pastry plant automation

Linea automatica per glassatura-farcitura e dosaggio

Automatic line for glazing, filling or dosing

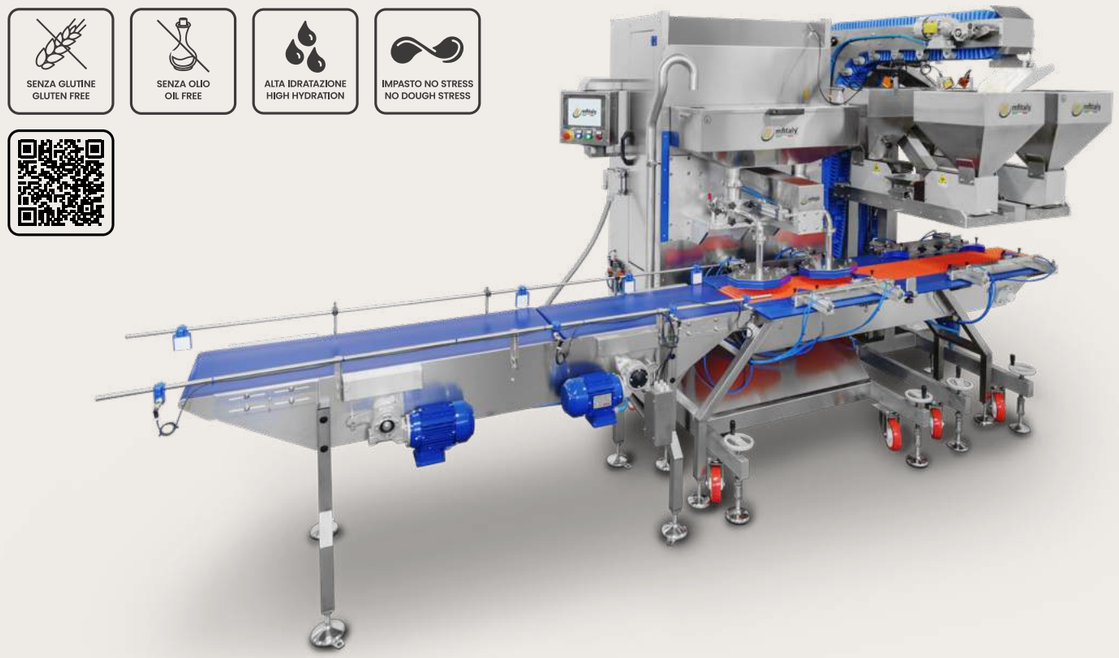
Linea automatica per prodotti dolciari e torte colate
Line for confectionery products and deposited cakes

SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

SENZA OLIO
OIL FREE

ALTA IDRATAZIONE
HIGH HYDRATION

IMPASTO NO STRESS
NO DOUGH STRESS



Struttura

Tutta la struttura che compone la nuova linea automatica di glassatura e farcitura è costruita interamente in acciaio inox e speciale alluminio. Inoltre, grazie alla dotazione di ruote, potrà essere facilmente spostata, in caso di utilizzo stagionale, a seconda delle necessità e, all'occorrenza, inserita in contesti di carico del prodotto in automatico.

Funzionamento

Queste speciali linee sono tutte dotate di teste scomponibili ed intercambiabili, dalla classica testata rotonda per Panettoni a quella più elaborata per la glassatura della Colomba. Lo stesso concetto viene applicato anche con i gruppi di farcitura variando in base alla quantità di aghi o formato del prodotto. Tutte le testate e gruppi sono quindi facilmente smontabili per la pulizia senza ausilio di smontaggi meccanici importanti, l'unico lavoro richiesto all'operatore è lo svitamento della ghiera in acciaio che collega appunto la testata alla tramoggia di carico.

Il prodotto viene costantemente centrato grazie a delle zappe che garantiscono un fermo del prodotto sempre in posizione di scarico per la glassa o per la farcitura. Le zappe sono facilmente sostituibili per un cambio formato o per la pulizia generica e facilmente smontabili semplicemente tirando un pomello. I pistoni che movimentano le zappe sono pneumatici con funzionamento ad aria compressa.

Il funzionamento dunque della linea avviene tramite speciali pistoni pneumatici che comandano la salita e la discesa della testata oltre che il fermo del prodotto tramite le zappe di centraggio.

Structure

The entire structure of the new automatic glazing and filling line is built entirely in stainless steel and special aluminium. Equipped with wheels for easy movement, it allows, in the case of seasonal use, the line to be moved as desired or integrated into automatic product loading systems.

Operation

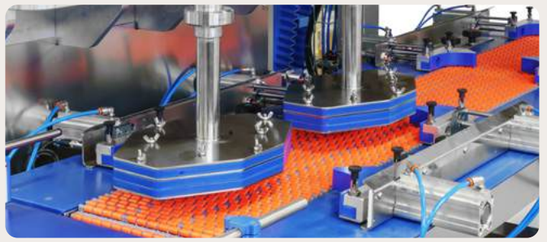
These special lines are all equipped with removable and interchangeable heads, from the classic round head for Panettone to the more elaborate head for Colomba glazing. The same concept applies to the filling units, which vary according to the number of needles or the product size. All heads and units can therefore be easily dismantled for cleaning without the need for major mechanical disassembly. The only operation required of the operator is to unscrew the stainless-steel locking ring that connects the head to the loading hopper.

The product is constantly centred thanks to the positioning paddles that ensure the product is always held in the correct position for glazing or filling. The paddles are easily replaceable for a size change or for general cleaning and can be removed simply by pulling a knob. The cylinders that operate the paddles are pneumatic and work with compressed air.

The line therefore operates by means of special pneumatic cylinders that control the upward and downward movement of the head as well as holding the product in place by means of the positioning paddles.

Completano la fornitura il sistema automatico di dosaggio mandorle e zucchero grazie a dei nastri caricatori che caricano il prodotto in maniera automatica all'interno delle tramogge. L'uscita di mandorle e zucchero avviene tramite speciali vibratori per caduta oppure (optional) tramite un nastro speciale a "cascata" che fa cadere lo zucchero o le mandorle ad ogni passaggio di prodotto sotto l'area di carico. Tutto Il prodotto in eccesso viene comunque riutilizzato tramite un apposito nastro che caricherà nuovamente le tramogge di mandorle o zucchero = zero sprechi.

The supply also includes an automatic almond and sugar dosing system by means of loading conveyors that automatically feed the product into the hoppers. The almonds and sugar are discharged by means of special vibrating feeders or (optional) by means of a special "cascade" conveyor that drops the sugar or almonds each time a product passes under the loading area. Any excess product is reused, as a special conveyor reloads the almond or sugar hoppers, resulting in zero waste.



Finalità di utilizzo

Linea indicata per un uso Artigianale e semi-Industriale, permette una produttività medio – elevata fino anche ad oltre 2000 pz/h garantendo una grande flessibilità dal punto di vista della capacità produttiva e tipologia prodotto. La capacità produttiva può ulteriormente aumentare con l'aggiunta di più testate. La linea è quindi in grado di eseguire, previe modifiche, le seguenti fasi:

FARCITURA | La linea con il gruppo testata ad aghi potrà essere utilizzata per farcire creme – semi dense o bagne (anche alcoliche) su prodotti grandi lievitati quali Panettoni, Colombe, Panettoncini e simili.

GLASSATURA | La linea con il gruppo testata con piastre lisce o tramite beccucci sagomati sarà in grado di glassare su Panettoni o Colombe, previo il cambio della piastra con la forma del prodotto desiderato.

COLATURA | La linea con il gruppo testata di colatura sarà in grado di lavorare impasti densi o semi densi quali torte o speciali impasti senza glutine – GLUTEN FREE. Grazie alle varie regolazioni del pistone interno la macchina potrà colare quantità di impasto anche pari o superiori ai 500 g – Previe speciali modifiche al pistone la macchina potrà colare anche quantità più elevate di impasto.

Applications

This line is suitable for artisan and semi-industrial use thanks to its great production flexibility and the variety of products that can be produced with it. The line guarantees medium to high productivity, reaching over 2,000 pieces per hour in continuous operation. Productivity can be further increased by adding additional heads. When suitably configured, the line can perform the following operations:

FILLING | The line equipped with the needle head unit can be used to fill creams, semi-dense fillings or soaking syrups (including alcoholic syrups) into large leavened products such as Panettone, Colomba and mini-Panettone.

GLAZING | The line equipped with the head unit with smooth plates or shaped nozzles is able to glaze Panettone or Colomba after replacing the plate with the one corresponding to the desired product shape.

DEPOSITING | The line equipped with the depositing head unit is able to deposit dense or semi-dense doughs such as cakes or special ones GLUTEN FREE. Thanks to the various adjustments of the internal piston, the machine can deposit specific doughs quantities equal to or greater than 500 g. Subject to special modifications to the piston, the machine can also deposit larger quantities of dough.