

Accessoires **post four** pour la personnalisation du produit



PERSONNALISEZ VOTRE PRODUIT APRÈS CUISSON

Le post-four représente la phase de production idéale pour rendre votre produit unique et distinctif ou pour ajouter de la valeur à l'emballage et pour pouvoir proposer des produits de plus en plus recherchés sur le marché.

Une fois le refroidissement effectué à travers des tapis convoyeurs ou un tunnel spécifique, il est possible de farcir le produit, de le recouvrir de chocolat ou de le coupler avec différentes technologies.

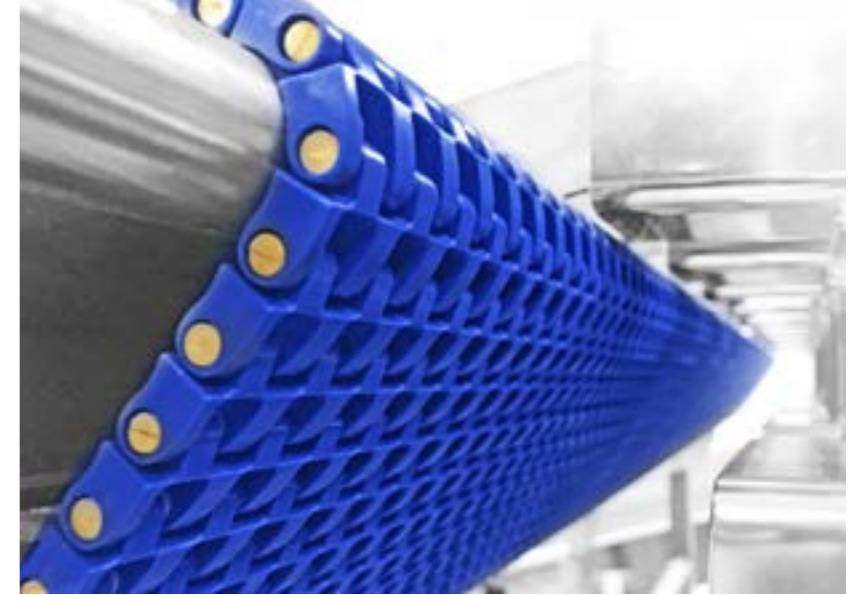


Que ce soit un produit fourré à la crème, un sandwich, avec confiture ou enrobé de chocolat Laser peut offrir une solution complète et clé en main à intégrer toutes ces étapes à la chaîne de production de biscuits jusqu'à l'emballage manuel ou automatique des produits.





// CONVOYEURS



// TUNNEL DE REFROIDISSEMENT



REFROIDISSEMENT RAPIDE DES PRODUITS

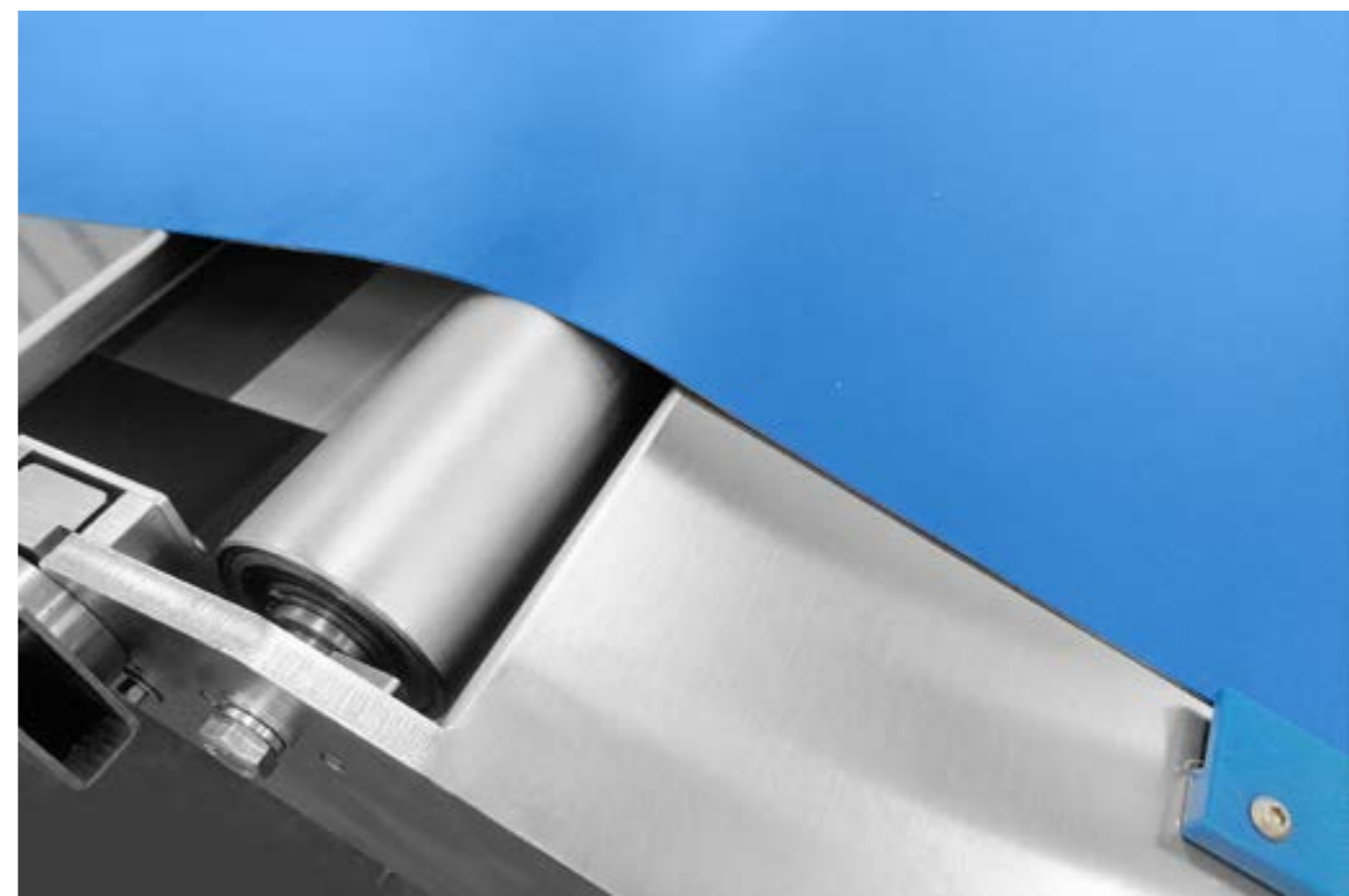
Pour certains produits, décorés avec chocolat, crèmes, confitures et autres, les convoyeurs ne sont pas suffisants pour refroidir le produit mais il est nécessaire de disposer d'un tunnel de refroidissement capable de réduire rapidement la température du produit.



3,5

KM DE TAPIS CONVOYEURS
FABRIQUÉS CHAQUE ANNÉE

Une fois cuit, le biscuit doit être refroidi et transporté vers les stations de conditionnement. Maintenir un alignement constant et un refroidissement non agressif sont indispensables pour obtenir un produit complet, qui ne se casse pas, facilement empilable et emballable. Personne ne veut un paquet de miettes!



2 TYPES DE MACHINES POUR COUPLER LES BISCUITS

Une fois sortis du four, les biscuits passent à la station de refroidissement. Dans le cas où on souhaite réaliser des biscuits fourrés couplés, Laser a pensé à deux solutions différentes, toutes les deux capables de satisfaire pleinement les besoins de rapidité et de qualité de production.



LASERCAP

Avec la machine LASERCAP, vous pouvez produire à la fois des produits fourrés et des produits "sandwich" directement sur la ligne du four, ce qui limite considérablement la quantité de ressources humaines nécessaires dans les systèmes traditionnels.

Fruit de nombreuses années d'expérience de Laser dans le secteur, LaserCap est une machine construite en aluminium anodisé et en acier inoxydable, ce qui la rend lavable au jet d'eau. Elle est entièrement contrôlée par des moteurs "brushless" et est donc facilement réglable dans toutes les positions de travail et adaptable à toutes les variations de vitesse de travail.



Grâce à la conception modulaire, il est possible de choisir de n'utiliser que le module de remplissage et, le cas échéant, d'ajouter le module sandwich supplémentaire avec le système de chevauchement.

La machine peut également être équipée de deux collecteurs pour atteindre une production maximale de 150 sandwiches par minute, en fonction du produit.

MACHINE SANDWICHEUSE

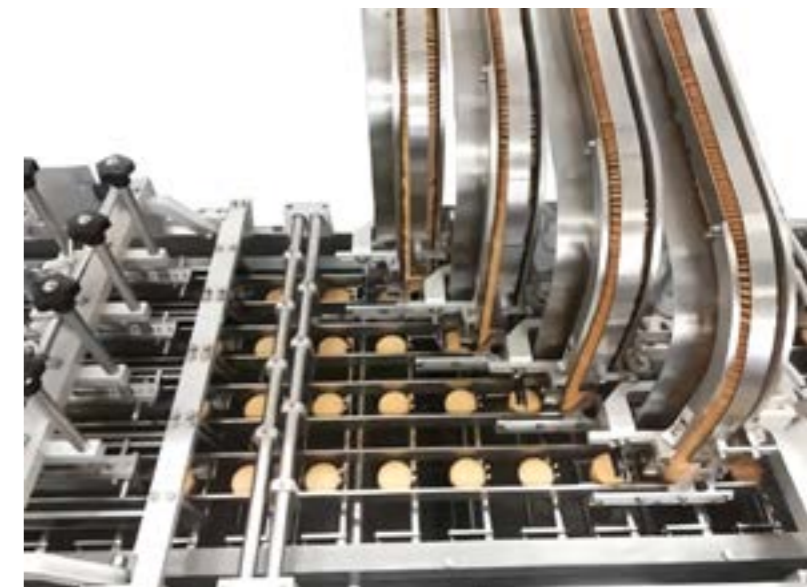
Disponible en différents modèles, la MACHINE SANDWICH SM avec distributeur de crème est capable de produire des produits sandwich avec une crème extrudée et coupée à fil au centre grâce à des canaux d'alimentation vibrants à partir desquels les biscuits entrent sur des rails.

Conçues en versions 2, 4 et 6 voies, elles peuvent produire jusqu'à 800 sandwiches par minute par rangée, en gérant des tailles de produits de 30 à 70 mm. Il est possible d'alimenter la machine manuellement à partir des canaux vibrants ou de la combiner avec un système de "handling" automatique pour éliminer le chargement par les opérateurs.



Conçue pour une désinfection facile et pour fonctionner 24h / 24, elle peut éventuellement être combinée avec des machines d'emballage à grande vitesse ou à des multiplicateurs de files pour alimenter un tunnel de refroidissement ou un diviseur volumétrique ou selon le nombre de pièces.

Il est également possible de farcir le biscuit avec deux crèmes différentes pour personnaliser davantage le produit final.





ENROBEUSE DE CHOCOLAT

La MACHINE ENROBEUSE de substituts de chocolat est une machine polyvalente qui est utilisée pour personnaliser les produits une fois qu'ils sont cuits. Entièrement en acier inoxydable elle permet l'enrobage supérieur, inférieur ou total du produit ainsi que sa décoration. Après cela, un tunnel de refroidissement est installé pour épaissir le composé.



HANDLING

Les systèmes de manutention sont conçus pour amener le produit cuit du refroidissement à l'emballage, en minimisant ou en éliminant complètement l'intervention humaine dans le processus "après four". Chaque produit et chaque système de manutention sont différents, les solutions sont donc conçues de manière personnalisée, en tenant compte des besoins du client et des caractéristiques du biscuit.



HUILEUSE

La machine huileuse pour biscuits OSM nébulise l'huile grâce à deux groupes de disques rotatifs, l'un supérieur et l'autre inférieur, qui, en tournant à très grande vitesse grâce à la force centrifuge, créent un brouillard d'huile uniforme et fin.

La machine est équipée d'un système de recirculation de l'huile avec un double filtre, d'un contrôle de la température de l'huile et d'un cyclone de récupération afin d'éviter la contamination de l'environnement. La machine est entièrement en acier inoxydable et lavable.





LASER S.R.L.

Via Saturno, 36
37059 S. Maria di Zevio
Verona - Italy
T. 0039 045 6051428
www.laserbiscuit.com
sales@laserbiscuit.it