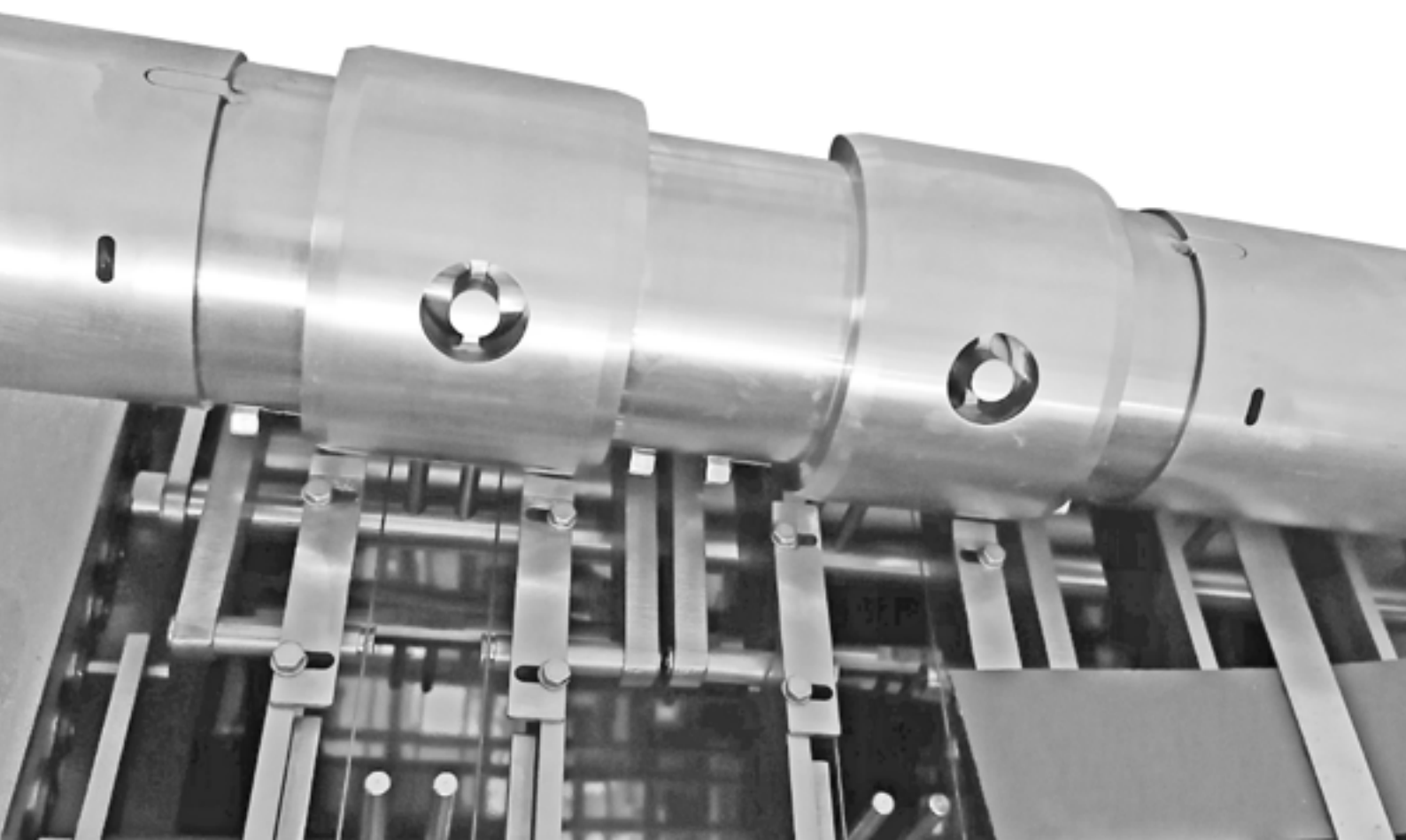


Accessori **post forno**
per la personalizzazione
del prodotto



PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO DOPO LA COTTURA

Il post forno rappresenta la fase di produzione ideale per rendere il proprio prodotto unico e distinguibile o aggregare valore al pacchetto e poter proporre al mercato prodotti sempre più ricercati.

Una volta avvenuto il raffreddamento tramite i tappeti trasportatori o uno specifico tunnel, è possibile farcire il prodotto, ricoprirlo di cioccolato o accoppiarlo con diverse tecnologie.

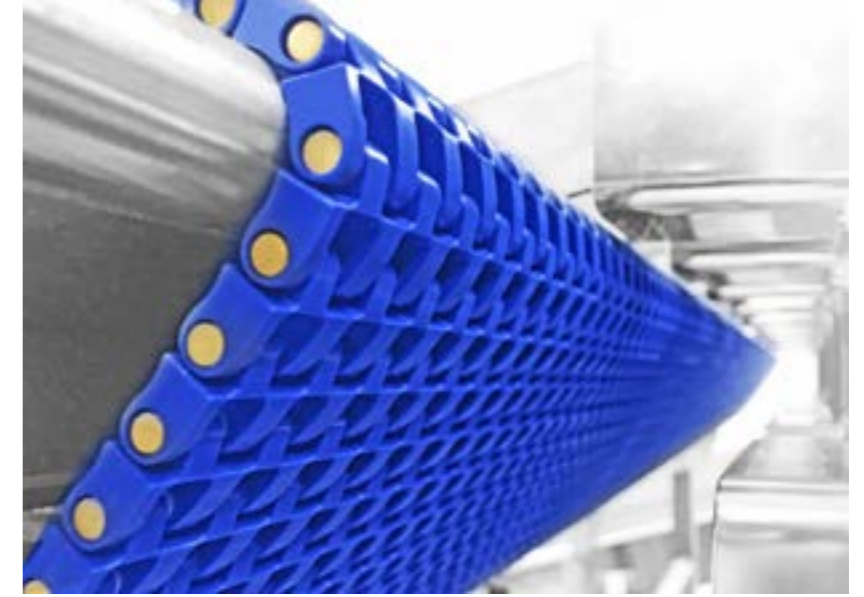


Che si tratti di un prodotto farcito di crema, sandwich, con marmellata o ricoperto di cioccolato Laser può offrire una soluzione completa e chiavi in mano per integrare alla linea di produzione biscotti tutti questi passaggi fino a portare i prodotti al confezionamento manuale o automatico.





// TRASPORTATORI



// TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO



3,5

KM DI NASTRI TRASPORTATORI FABBRICATI OGNI ANNO

Una volta terminata la cottura il biscotto deve essere raffreddato e trasportato alle isole di confezionamento. Mantenere un allineamento costante ed un raffreddamento non aggressivo sono fondamentali per ottenere un prodotto intero, che non si rompa, facilmente impilabile e confezionabile. Nessuno vuole un pacchetto di briciole!

IL RAFFREDDAMENTO RAPIDO DEI PRODOTTI

Per alcuni prodotti, decorati con cioccolato, creme, marmellate e simili, i trasportatori non sono sufficienti per raffreddare il prodotto ma è necessario disporre di un tunnel di raffreddamento in grado di abbattere rapidamente il prodotto.



2

TIPOLOGIE DI MACCHINE PER ACCOPPIARE I BISCOTTI

Una volta usciti dal forno, i biscotti passano alla stazione di raffreddamento. Nel caso si vogliono realizzare biscotti farciti accoppiati, Laser ha pensato a due differenti soluzioni, entrambe in grado di soddisfare a pieno le esigenze di velocità e qualità di produzione.



LASERCAP

La macchina **LASERCAP** può produrre sia biscotti farciti che sandwich, direttamente in linea col forno, limitando notevolmente la quantità di risorse umane richieste dai sistemi tradizionali.

Frutto della pluriennale esperienza di Laser nel settore, **LASERCAP** è una macchina costruita in alluminio anodizzato e acciaio inox, quindi lavabile con un semplice getto d'acqua. È comandata completamente da motori Brushless, facilmente regolabile in ogni posizione di lavoro e versatile per tutte le variazioni di velocità di lavoro.



Grazie alla progettazione modulare è possibile utilizzare il modulo per la farcitura e aggiungere solo in un secondo momento l'ulteriore modulo sandwich con il sistema di sovrapposizione.

La macchina può essere dotata di due manifold per una produzione massima di 150 sandwich al minuto.

SANDWICH MACHINE

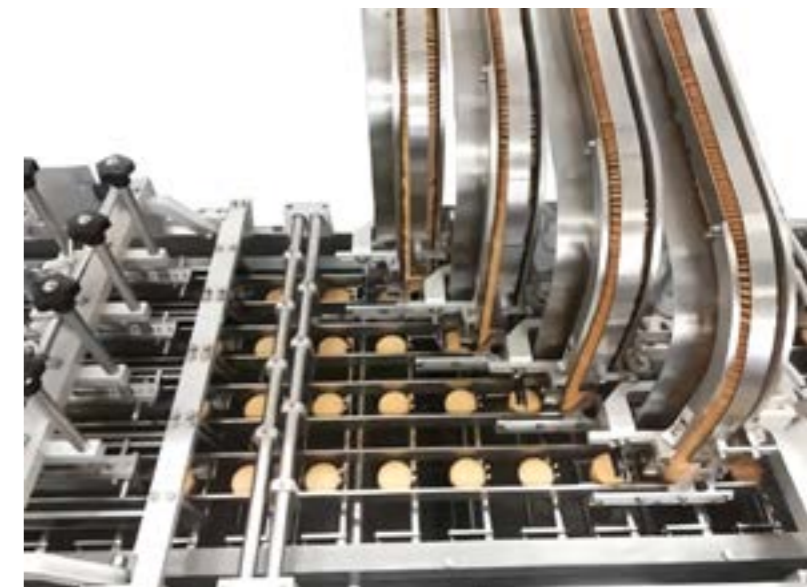
Disponibile in diversi modelli, la **SANDWICH MACHINE SM** con distributore di crema è in grado di produrre prodotti sandwich con al centro una crema estrusa e tagliata a filo tramite canali di alimentazione vibranti dai quali i biscotti entrano su binari.

Disegnate in versione a 2, 4 e 6 piste possono arrivare a produrre fino a 800 sandwich al minuto per fila, gestendo dimensioni di prodotto da 30 a 70 mm. È possibile alimentare la macchina manualmente dai canali vibranti o abbinarla ad un sistema di handling automatico per eliminare il caricamento da parte degli operatori.



Disegnata per una facile sanificazione e per lavorare 24/7 opzionalmente, la **SANDWICH MACHINE SM** può essere abbinata a confezionatrici ad alta velocità o a moltiplicatori di file per alimentare un tunnel di raffreddamento o un porzionatore volumetrico o a conteggio.

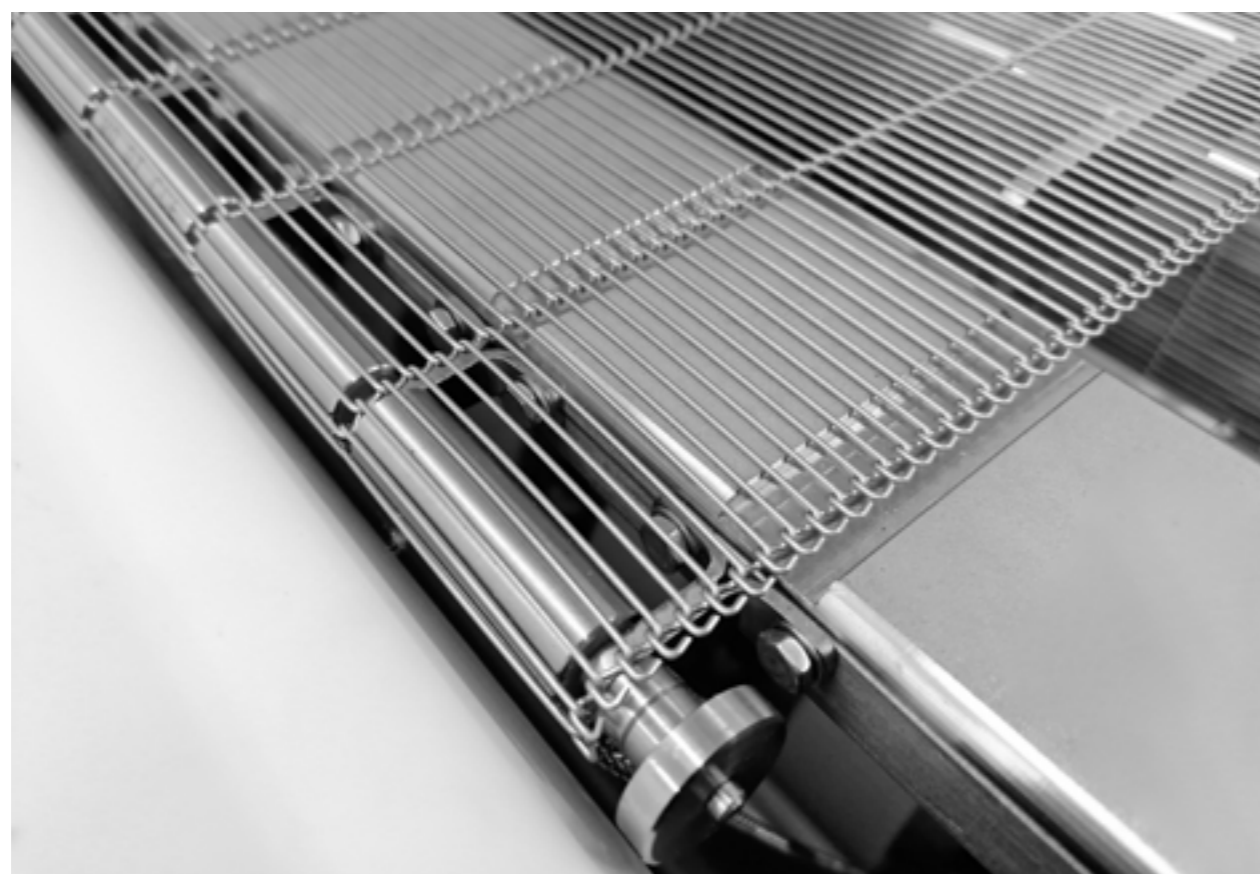
È inoltre possibile farcire due diverse creme nello stesso biscotto per personalizzare ulteriormente il prodotto finale.





RICOPRITRICE DI CIOCCOLATO

La **RICOPRITRICE** di surrogato di cioccolato è una macchina versatile che è utilizzata per personalizzare i prodotti da forno una volta cotti. Completamente in acciaio inossidabile permette la ricopertura superiore, inferiore o totale del prodotto ed anche la sua decorazione. Dopo di essa vi è installato un tunnel di raffreddamento per rapprendere il compound.



HANDLING

I sistemi di **HANDLING** sono disegnati per portare il prodotto cotto dal raffreddamento fino al confezionamento minimizzando o annullando completamente l'intervento umano nel processo post forno. Ogni prodotto e ogni handling sono diversi, per cui le soluzioni vengono personalizzate tenendo conto delle specifiche esigenze del cliente e delle caratteristiche del biscotto.



OLIATRICE

L'**OLIATRICE PER BISCOTTI OSM** nebulizza l'olio grazie due gruppi di dischi rotanti, uno superiore ed uno inferiore, che ruotando ad altissima velocità, grazie alla forza centrifuga, creano una nebbia uniforme e fina di olio.

La macchina è equipaggiata con un sistema di ricircolo olio con un doppio filtro, un controllo di temperatura dell'olio ed un ciclone di recupero per evitare che l'ambiente circostante si contamini. La macchina è completamente in acciaio inossidabile e facilmente lavabile.





LASER S.R.L.

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