



**AGOSTONI**  
ADVANCED EQUIPMENT  
FOR CHOCOLATE

**Schauen Sie sich das  
Video an unter**  
[www.agostoniforchocolate.com](http://www.agostoniforchocolate.com)



## AGO-FILL

APPARAT ZUM DOSIEREN UND DISPENSIEREN AM  
ARBEITSTISCH FÜR PÂTISSIERS UND CHOCOLATIERS



# AGO-FILL: DIE PNEUMATISCHE REVOLUTION

**AGO-FILL** ist das erste pneumatische\* Gerät, das speziell für das schnelle und sichere Befüllen von Schokoladenkugeln designt wurde. Der einzigartig einfache Aufbau, kombiniert mit aussergewöhnlicher Benutzerflexibilität sowie Präzision bei der Herstellung, ist die besondere Eigenschaft des **AGO-FILL** Systems.

## Der Vorteil der Einfachheit

Herzstück des **AGO-FILL** ist die Druckkammer von der aus das Produkt durch ein System aus Silikonschläuchen, welches mittels einer Stahlkappe geschlossen werden kann, zu den Dosierdüsen gepumpt wird.

Der revolutionäre Ansatz liegt im Weglassen komplizierter volumetrischer oder Zahnradpumpen ohne dabei auf Dosierstärke und -präzision zu verzichten. Im Gegenteil Ago-Fill besitzt zudem Vorzüge im Bereich der Einstellungen, einfacher Reinigung und natürlich Unterhaltskosten.

## ...und vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Ein weiterer Aspekt, der **AGO-FILL** zu einem echten Meilenstein auf diesem Feld macht, ist seine Fähigkeit Füllprodukte verschiedenster rheologischer Eigenschaften handhaben zu können: Flüssigkeiten (Alkohol, Sirup...) oder auch Ganache sind kein Problem für **AGO-FILL**. Kein anderes Produkt besitzt solche Eigenschaften.

## Die Ausstattung macht den Unterschied

Obwohl **AGO-FILL** auf extrem einfachen mechanischen Konzepten beruht, stellt es doch eine vollwertiges Instrument dar, ausgestattet mit, neben vielen weiteren, aussergewöhnlichen Funktionen.

Das integrierte Heizsystem der Kammer erlaubt es zum Beispiel mit „schwierigen“ Produkten wie

Schokolade und Cremefüllungen zu arbeiten. Aufgrund ihres niedrigen Kristallisationspunktes erfordern sie konstante Temperaturen um die rheologischen Eigenschaften zu bewahren.

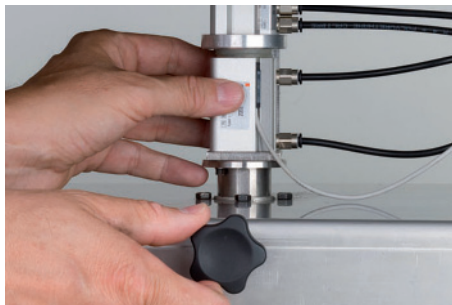
Das **Schüttelsystem** erlaubt die homogene Verteilung des Produktes in der Matrize unter Vermeidung von Luftbläschen.

\* Angemeldetes Patent



## EINFACHES ARBEITEN MIT AUSSERGEWÖHNLICHER PRÄZISION

Die **Höhe der Arbeitsfläche** kann manuell verändert und für jede Arbeit und jedes Produkt eingestellt werden. Dazu hebt ein mechanischer Arm die Arbeitsfläche bei jeder Verteilung um 20mm an um die Befüllungsöffnungen sauber zu halten.



Durch einfaches Einstellen des Kammerdrucks (0-1 bar) und der Öffnungszeiten **wird die Menge und Füllungsrate** präzise kontrolliert.



Die Temperatur der Kammer wird durch **thermostatisch kontrollierte Heizelemente** eingestellt um die Fließfähigkeit des Produkts zu gewährleisten.



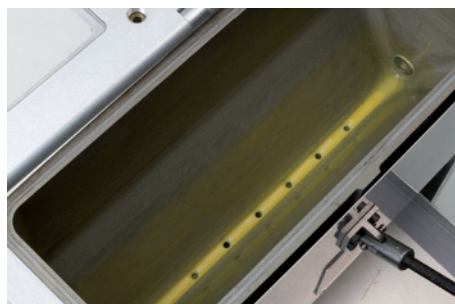
Das Ergebnis ist eine perfekt **kalibrierte** Verteilung eines jeden Produkts in der Matrize.



Mit einer schnellen finalen Schokoladenzuteilung werden **die Kugeln verschlossen** und der Prozess beendet.



**Der Reinigungsschritt ist extrem einfach:** Warmes Wasser und Dampf reichen aus um die Kammer und die Düsen in wenigen Minuten zu reinigen.



**Die Möglichkeit, die Kammer um 90° zu kippen,** vereinfacht die Reinigung und den Unterhalt.



Um das Arbeiten mit Produkten unterschiedlicher Konsistenz zu ermöglichen werden **zwei Reihen Düsen** mit 2 und 5 mm Durchmesser angeboten.





### *TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN*

Netzspannung:	220 V
Leistungsaufnahme:	100 W
Druckluftverbrauch:	80 nl
Arbeitsdruck:	4 bar
Gewicht:	33 Kg
Abmessungen:	H530 x W450 x D640 mm

**AGO-FILL:**  
Einfach, Vielfältig, Einzigartig.



AGOSTONI di Emilio Agostoni - ADVANCED EQUIPMENT FOR CHOCOLATE  
Via Caldone, 2 - 23900 Lecco - ITALY - Mobile: +39 335 8131101 - agochoc@gmail.com - P.Iva 03465210130