



**AGOSTONI**  
ADVANCED EQUIPMENT  
FOR CHOCOLATE

**MIRA EL VIDEO**  
[www.agostoniforchocolate.com](http://www.agostoniforchocolate.com)



## AGO-FILL

MÁQUINA DE MESA DE TRABAJO DE DOSIFICACIÓN  
Y DISPENSACIÓN PARA PASTELEROS Y CHOCOLATEROS



# AGO-FILL: LA REVOLUCIÓN NEUMÁTICA

**AGO-FILL** es el primer dispositivo neumático\* específicamente diseñado para rellenar esferas con chocolate de una manera rápida y segura. Su exclusiva simplicidad estructural, junto con su excepcional flexibilidad de uso y precisión, son las principales características del sistema **AGO-FILL**.

## La ventaja de la sencillez

El núcleo del sistema es un tanque presurizado desde el cual se inyecta el producto a través de un tubo de silicona que se cierra mediante una barra de acero.

La verdadera revolución radica en la ausencia de compleja maquinaria, sin afectar a la potencia y precisión de la dosificación.

Por otro lado, proporciona importantes ventajas como la facilidad de limpieza, su fiabilidad y, no menos importante, el bajo coste de mantenimiento.

## ...y versatilidad

Uno de los aspectos que hacen de **AGO-FILL** un auténtico fuera de serie es su capacidad de dispensación de productos con distinta viscosidad: los líquidos (alcohol, sirope,...) o el "ganache" no son ningún problema para **AGO-FILL**.

Es una habilidad que cualquier otro dispositivo no puede ofrecer.

## Ingeniería que marca la diferencia

Aunque **AGO-FILL** se basa en conceptos mecánicos sencillos, se trata de una máquina muy completa y equipada con unas funciones excepcionales.

El sistema de calentamiento integrado de su recipiente, por ejemplo, permite trabajar con productos de bajo punto de cristalización como el

chocolate o la crema, que requieren temperaturas constantes para mantener sus propiedades reológicas.

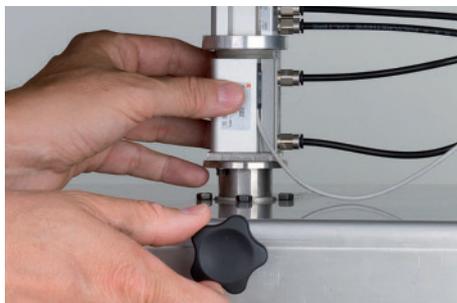
El sistema de agitación permite una distribución homogénea del producto evitando la formación de burbujas.

\* **Patente en trámite**



## TRABAJO SENCILLO CON MÁXIMA PRECISIÓN

La altura de la superficie de trabajo se puede ajustar manualmente a cada tipo de producto. Además, un brazo mecánico se encarga de mover dicha superficie verticalmente 20 mm tras cada dispensación para mantener limpias las boquillas que dispensan el producto.



El ajuste de la presión del recipiente (0-1 bar) y el tiempo de apertura controla de forma precisa la cantidad de relleno dispensado.



La temperatura del recipiente se ajusta de manera precisa mediante calentadores controlados termostáticamente, para mantener la fluides del producto.



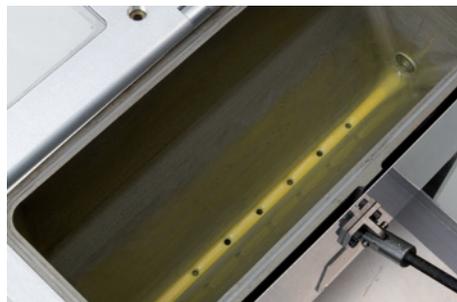
El resultado de dicho proceso se traduce en una **distribución perfecta** de cualquier tipo de producto.



Con una rápida distribución final de chocolate, **las esferas se cierran** y están listas.



**El proceso de limpieza** es muy sencillo, tan solo se necesita agua caliente y vapor para limpiar el recipiente y las boquillas.



**La posibilidad de inclinación de 90°** del recipiente facilita los procesos de limpieza y mantenimiento.



El sistema se suministra con **dos series de boquillas** de 2 y 5 mm, para optimizar el empleo de productos de distintas texturas.





### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	220 V
Potencia:	100 W
Consumo aire comprimido:	80 nl
Presión de trabajo:	4 bar
Peso:	33 Kg
Dimensiones:	530 (Alt.) x 450 (Anch.) x 640 (Prof.) mm

**AGO-FILL:**  
Simple, Versátil, Único.



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