



AGOSTONI
ADVANCED EQUIPMENT
FOR CHOCOLATE

**REGARDEZ LA VIDEO
SUR LE SITE:**

www.agostoniforchocolate.com



AGO-FILL

COULEUSE POUR ARTISANS CHOCOLATIERS



AGO-FILL: LA RÉVOLUTION PNEUMATIQUE

AGO-FILL est la première machine doseuse/ couleuse pneumatique* spécialement conçue pour remplir rapidement et en toute sécurité des boules de chocolat.

Son extrême simplicité ainsi que sa grande souplesse d'utilisation sont ses principaux atouts qui en font un système unique.

L'avantage de la **SIMPLICITÉ**

Le cœur d'**AGO-FILL** est sa cuve sous pression depuis laquelle le produit est poussé, par simple pression, au travers des tubes en silicone souples vers les buses de sortie, dont l'ouverture et la fermeture sont contrôlées par une barre d'acier.

AGO-FILL est une véritable révolution qui permet d'éliminer les pompes volumétriques et à engrenages, très complexes et pourtant classiquement utilisées, sans pour autant compromettre l'efficacité et la précision du dosage. Au contraire, en plus des faibles coûts de maintenance Ago-Fill présente une grande

fiabilité et offre de nombreux avantages en termes de facilités de réglages et de nettoyage.

...et la **POLYVALENCE**

AGO-FILL est une percée technologique dans son domaine car il est capable de gérer des produits ayant des propriétés rhéologiques très différentes. Remplir des boules de chocolat avec des liquides (alcool, sirop...) ou avec une "ganache" n'est résolument pas un problème pour **AGO-FILL**, une opportunité qu'aucune autre machine de cette dimension, ne peut offrir.

L'équipement qui fait la différence

Bien qu'**AGO-FILL** soit basé sur des concepts mécaniques extrêmement simples, c'est une machine complète et équipée de fonctions présentant une forte valeur ajoutée:

Le système de chauffage intégré de la cuve permet l'utilisation de garnitures "difficiles" telles que le chocolat ou les crèmes ayant un point de cristallisation rapide, et qui nécessitent donc des températures constantes pour conserver leurs propriétés rhéologiques (viscosité, fluidité, etc.). Le système de vibration réparti uniformément le produit dans le moule et élimine les bulles d'air.

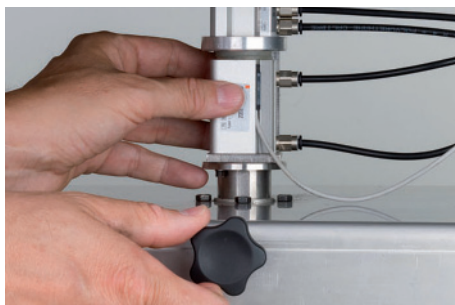
* Demande de brevet déposée



TRAVAILLER FACILEMENT AVEC UNE PRÉCISION EXTRÊME

La hauteur du plan de travail peut être réglée manuellement et ajustée selon la tâche à accomplir ou le fourrage souhaitée.

De plus, à chaque distribution, il est soulevé automatiquement de 20 mm par un piston pneumatique, afin de remplir proprement et de façon régulière la praline.



La quantité exacte de produit à doser et la vitesse de remplissage sont parfaitement contrôlées grâce aux réglages de la pression à l'intérieur de la cuve (de 0 à 1 bar) et du temps d'ouverture des buses.



La température de la cuve est contrôlée de façon précise par les résistances thermostatées, qui maintiennent la fluidité du produit à couler, notamment dans le cas de produits particulièrement thermosensibles, à cristallisation rapide, tels que le chocolat. Le résultat est un remplissage parfaitement calibré pour tout type de garniture.



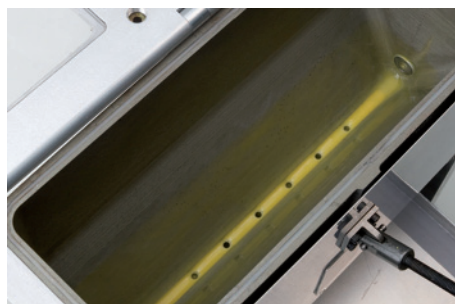
Le résultat est un remplissage parfaitement calibré pour tout type de garniture.



Le scellage des boules de chocolat se fait par une coulée de chocolat tempéré.



L'étape de lavage est extrêmement facile et ne prend que quelques minutes : eau chaude et flux de vapeur suffisent pour nettoyer efficacement la cuve et les buses.



La possibilité d'incliner la cuve à 90° facilite les procédures de nettoyage et de maintenance.



Pour adapter Ago-Fill aux garnitures présentant des textures différentes, deux sets de buses de 2 et 4,5 mm de diamètre sont fournis.





DÉTAILS TECHNIQUES

Alimentation électrique:	220 V
Puissance électrique:	100 W
Consommation d'air comprimé:	80 nl
Pression d'utilisation:	4 bar
Poids:	33 Kg
Dimensions:	Hauteur 640 mm X Largeur 530 mm X Profondeur 450 mm

AGO-FILL:
Simple, Polyvalente et Unique



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