



AGOSTONI
ADVANCED EQUIPMENT
FOR CHOCOLATE

GUARDATE IL VIDEO SU
www.agostoniforchocolate.com



AGO-FILL

COLATRICE/DOSATRICE PER CIOCCOLATIERI



AGO-FILL: LA RIVOLUZIONE PNEUMATICA

AGO-FILL è la prima macchina colatrice/dosatrice pneumatica* progettata, in particolare, per il riempimento di sfere di cioccolato in modo rapido e sicuro.

L'estrema semplicità meccanica, coniugata alla eccezionale versatilità di impiego sono le caratteristiche vincenti del sistema **AGO-FILL** che di fatto, lo rendono praticamente unico.

Il vantaggio della **SEMPLICITÀ**

Il cuore del sistema **AGO-FILL** è la vaschetta pressurizzata dalla quale il prodotto è spinto verso agli ugelli di uscita per semplice pressione, passando attraverso dei tubi di gomma siliconica che vengono aperti e chiusi da una barra di acciaio.

Una vera e proprio rivoluzione che ha consentito di eliminare le complicate pompe volumetriche o ad ingranaggi normalmente in uso, senza compromettere minimamente l'efficacia e la precisione del dosaggio, ma permettendo, al contrario, di beneficiare di enormi vantaggi in

termini di facilità di pulizia e di settaggio, di costi di manutenzione e di affidabilità.

...e della **VERSATILITÀ**

Uno degli aspetti che rendono **AGO-FILL** veramente straordinaria è la capacità di gestire ripieni dalle caratteristiche reologiche totalmente diverse: riempire una pralina con un liquido (alcolati, sciroppi, ecc.) o con una "ganache", per **AGO-FILL** non è assolutamente un problema: una possibilità che nessuna altra macchina di queste dimensioni può fornire.

Dotazioni che fanno la differenza

Se il cuore del sistema **AGO-FILL** sfrutta concetti e meccanismi estremamente semplici, dobbiamo anche dire che **AGO-FILL** è una macchina veramente completa, essendo dotata, tra l'altro, di una serie di

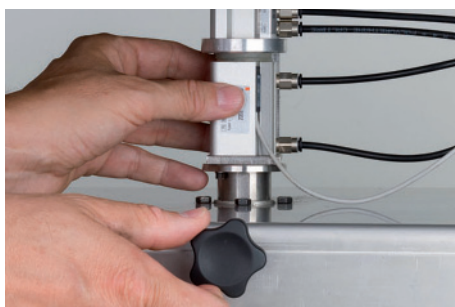
funzioni accessorie ad alto valore aggiunto. Il sistema di riscaldamento della vaschetta, per esempio, consente di gestire prodotti difficili come il cioccolato o creme a rapido punto di cristallizzazione, che hanno bisogno di temperature costanti per mantenere immutate le loro caratteristiche reologiche (viscosità, fluidità, ecc.) o il sistema di battitura che consente di distendere il prodotto all'interno dello stampo e di eliminare le bolle d'aria.

* **Domanda di Brevetto depositata**



OPERARE CON PRECISIONE, FACILITÀ ED EFFICIENZA

L'**altezza del piano** di lavoro può essere regolata manualmente ed adattata ad ogni tipologia di lavoro e di prodotto. Un pistone pneumatico, inoltre, lo solleva automaticamente di 20 mm durante ogni erogazione. In questo modo si può erogare il ripieno all'interno delle sfere di cioccolato, garantendo la perfetta pulizia di fori di ingresso.



La **quantità di prodotto** da colare e la **velocità** di riempimento sono perfettamente controllati regolando i valori della pressione all'interno della vaschetta (da 0 a 1 bar) e del tempo di apertura della barra.



La **temperatura della vaschetta** è controllata da resistenze termostate per mantenere inalterata la fluidità del ripieno soprattutto in caso di prodotti particolarmente sensibili alla temperatura (cioccolato, ganache, ecc.).



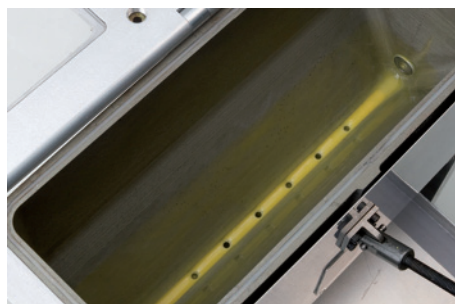
Il risultato è un'erogazione perfettamente **modulabile** con ogni genere di prodotto.



Con una piccola colata di cioccolato temperato si possono agevolmente **sigillare le sfere**.



La pulizia è estremamente semplice; normalmente sono sufficienti un po' di acqua calda e un getto di vapore per pulire a fondo vaschetta ed ugelli, in pochi minuti.



La possibilità di reclinare a 90° la vaschetta agevola le operazioni di pulizia e di manutenzione.



Vengono fornite **due serie di ugelli** con fori da 2 e 5 mm per ottimizzare il passaggio di ripieni con diverse consistenze.





Tutti i diritti di utilizzo del materiale presente in questo pieghevole sono riservati ai sensi delle vigenti normative. Tutti i dati tecnici riportati sono indicativi e possono essere utilizzati a titolo di consultazione. Tali dati possono essere modificati senza preavviso e pertanto essi non devono essere ritenuti impegnativi.

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione:	220 V
Potenza elettrica assorbita:	100 W
Consumo aria compressa:	80 nl
Pressione di esercizio:	4 bar
Peso:	33 Kg
Dimensioni:	530 x 450 x 640 mm

AGO-FILL:
Semplice, Versatile, Unica.



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