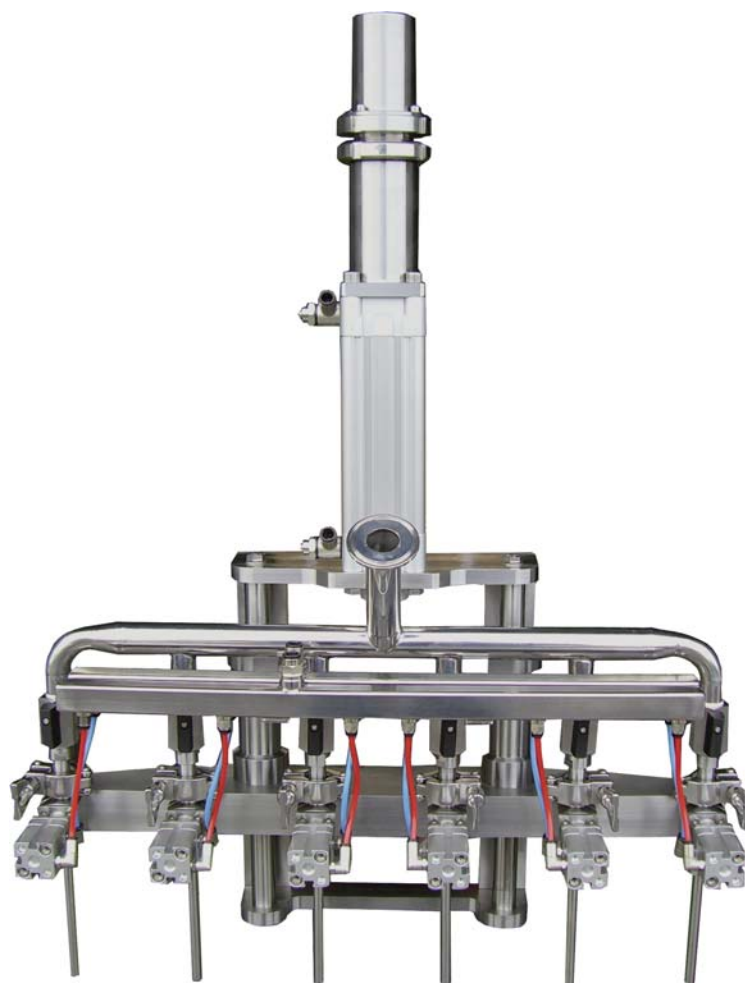


# Iniettatrice multiaghi



# Iniettatrice multiaghi



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

La iniettatrice è in grado di dosare all'interno di prodotti di pasticceria (cornetti, brioche, bignè, muffin, ecc..) e gelateria (coni, coppe) ripieni come marmellata, sciroppo, cioccolato, crema, ecc...

La iniettatricemultiaghi può essere realizzata in due diverse tipologie: la versione volumetrica, in grado di controllare il volume di ripieno iniettato all'interno di ogni prodotto. La versione a tempo, più semplice e ed economica, capace di controllare la quantità di ripieno mediante il tempo di apertura/chiusura delle valvole di dosaggio.

La iniettatricemultiaghi viene utilizzata anche per dosaggi con ripieni caldi (cioccolato, marmellata), applicando il gruppo di riscaldamento all'iniettatrice per mantenere la temperatura costante del ripieno.

La iniettatrice è un dosatore molto versatile perché può essere applicato su una macchina esistente a ciclo intermittente, oppure utilizzato singolarmente.

## Multi needle injection machine

The injection machine is able to dose filling such as jam, syrup, chocolate, cream, etc ... into pastry products ( croissants, buns, puffs, muffin, etc...) and ice-cream products ( cones, cups)

The injection machine is available in two different types: volumetric version that is able to check the volume of the filling injected into each product and time version that is cheaper and more simple and is able to check the quantity of filling by opening/closing time of dosing valves.

Multi needle injection machine can be also used to dose hot filling (chocolate, jam), by applying the heater group to the injection machine to keep constant the filling temperature.

The injection machine is a very versatile dosing machine because it can be applied on an existing machine that has an intermittently cycle; or it can be also used individually.

## Machine à injecter multi aiguilles

La machine à injecter peut doser farces telles que marmelade, sirop, chocolat, crème dans les produits de pâtisserie ( croissants, , brioche, choux, muffins, etc..) et dans les produits de glacier (cônes, coupes).

La machine à injecter multi aiguilles est disponible en deux versions différentes: la version volumétrique que peut contrôler le volume de farce injecté dans chaque produit.

La version à temp, plus simple et économique, que peut contrôler la quantité de farce grâce à les temps de ouverture/fermeture des valves de dosage .

La machine à injecter multi aiguilles est utilisée aussi pour les dosages avec farce chaud (chocolat, marmelade) , en appliquant le group de chauffage à la machine à injecter pour maintenir la température constante du farce.La machine à injecter est un doseur très polyvalent parce qu'il peut être appliqué à une machine existante avec cycle intermittent, ou il peut être utilisé seul.



**Produzione massima (6 file)**

*Maximun production (6 rows)*

*Production maximun (6 lignes)*

ca. 14000 pz/h

**Pressione aria compressa**

*Pressure of compressed air*

*Pression air comprimé*

6 bar

**Consumo massimo alla pressione di 6 bar**

*Maximun air consumptionm at the pressure of 6 bar*

*Consommation maximun à la pression de 6 bars*

ca.1,5 m<sup>3</sup>/h