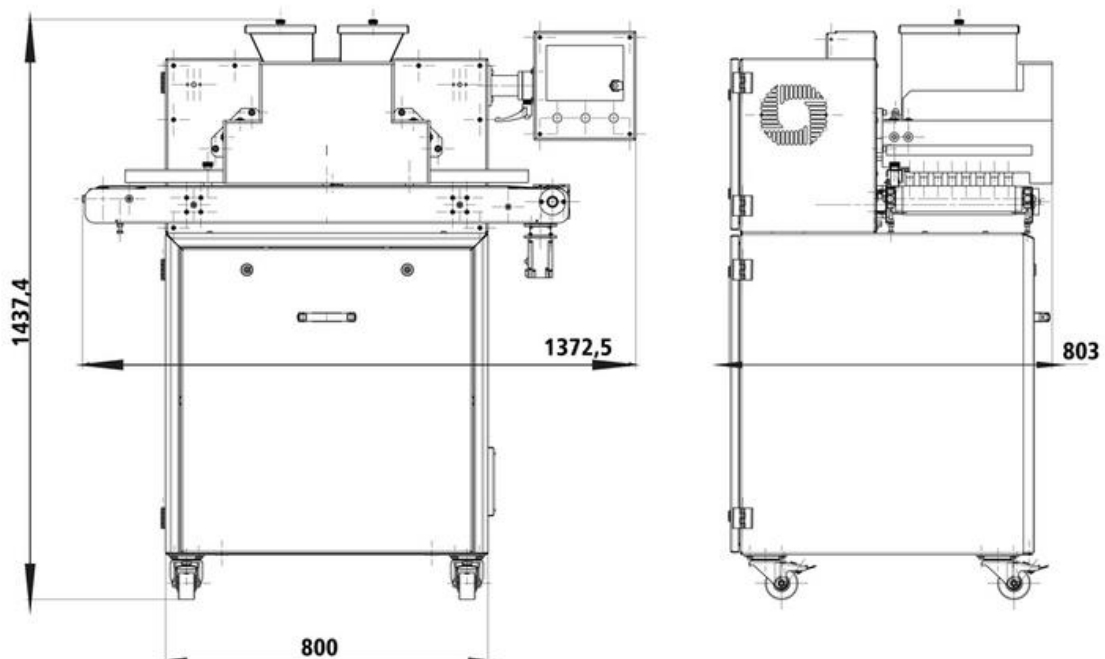




Tout est simple quand on est bien accompagné

## ONESHOT A CHOCOLAT "CHOCOMAX"



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : [contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Site internet : [www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

# DOSEUSE A CHOCOLAT "CHOCOMAX"



La CHOCOMAX est une doseuse à chocolat compacte sur roues pour la production de bonbons de chocolat plein ou fourrés. En un seul dosage la machine forme la coquille et met le fourrage au centre.

Le corps de la machine est en acier inoxydable de haute qualité, tous les éléments en contact direct avec le chocolat et le fourrage répondent aux principes de sécurité requis pour les matériaux en contact avec les aliments (FCM).

La tête de dosage et le système d'alimentation en chocolat et en fourrage sont en aluminium anodisé trempé, ce qui augmente considérablement la durabilité et la fiabilité de l'appareil.

L'appareil a été conçu de manière à simplifier et raccourcir au maximum le processus de nettoyage après le travail.

Notre CHOCOMAX peut travailler avec des moules de 275 mm de large. La tête standard est équipée de 8 points de dosage plusieurs sorties sont disponibles. Les trémies pour le chocolat et la garniture sont chauffées indépendamment par des ceintures chauffantes.

L'appareil est entièrement contrôlé à partir de l'écran tactile de 7 pouces équipé d'une interface visuelle. Cette solution rend le fonctionnement de la machine simple et intuitif.

Vous pouvez enregistrer vos paramètres sur une carte SD externe. La machine peut être connectée au réseau WiFi, ce qui permet le diagnostic à distance et la correction des paramètres.

La CHOCOMAX peut être utilisée par une seule personne, ce qui, combiné à la grande efficacité de l'appareil, réduit considérablement les coûts de production et le prix du produit final.

Elle est parfaite pour la production de pralines, de chocolats et de chocolats fourrés.

Cet appareil peut être utilisé dans le cadre d'une ligne complète de production de pralines ou de chocolats, composée de :

**1** *Fondoir à chocolat*

**2** *Tempérage à chocolat*

**3** *Doseuse à chocolat*

**4** *Doseuse Oneshot*

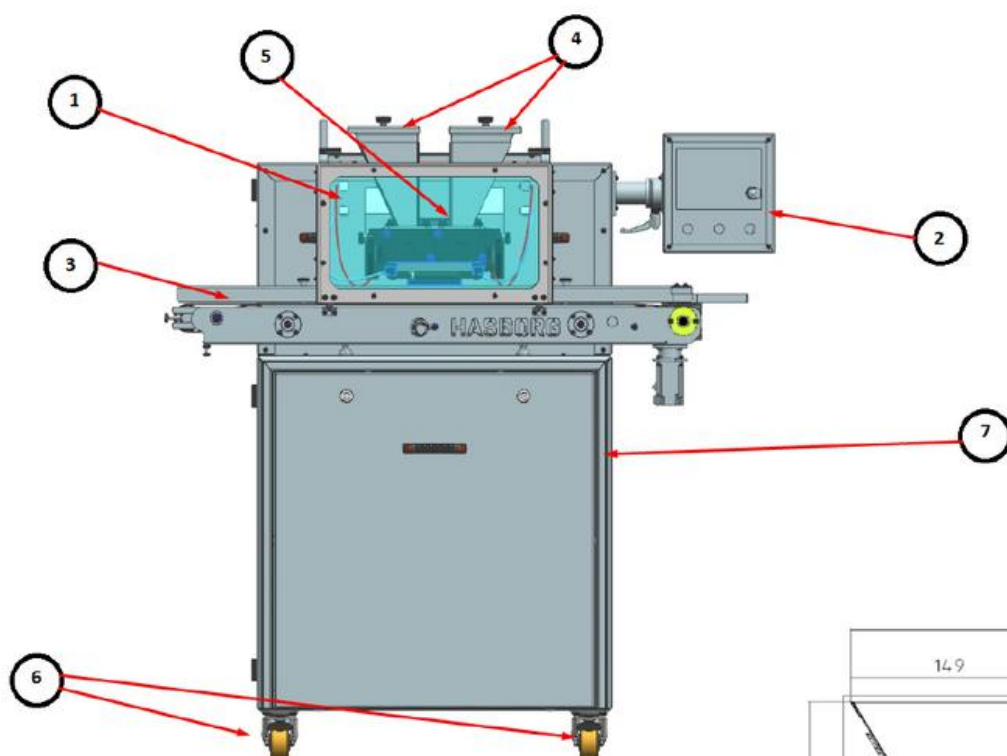
**5** *Table vibrante*

**6** *Dosage de point et long*

# DOSEUSE A CHOCOLAT "CHOCOMAX"

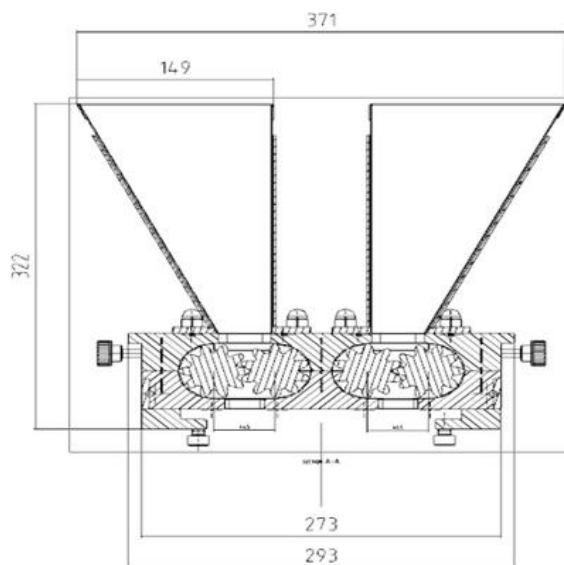
## Caractéristiques techniques

- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| • Largeur de travail         | 260 à 300 mm      |
| • Dimensions machine (LxIxH) | 137 x 80 x 144 cm |
| • Capacité des trémies       | 7 litres x 2      |
| • Production horaire         | 60 à 80 Kg        |
| • Poids                      | 190 Kg            |
| • Dimensions machine (LxIxH) | 137 x 80 x 144 cm |
| • Voltage                    | 220 V - 50/60 Hz  |
| • Puissance                  | 3,5 kW - 16 A     |



- 1) Tête de dosage de la machine
- 2) Panneau de contrôle
- 3) Convoyeur pour moules
- 4) Couverts trémies
- 5) Capot de protection
- 6) Roues
- 7) Armoire électrique

Dimensions et schéma  
de la tête de dosage



# DOSEUSE A CHOCOLAT "CHOCOMAX"

## Types de produits

Types de produits pouvant être fabriqués avec la doseuse Oneshot CHOCOMAX

### Dosage sur place :



### Dosage long :





## Adresse

695 chemin de Fondurane  
83440 Montauroux - France



## Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



## Email

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Dans l'industrie depuis plus de 30 ans  
Fournisseur de machines pour vos applications salées et  
sucrées

[@ebbofoodconsultant](https://www.ebbofoodconsultant.com)  
[www.ebbofoodconsultant.com](https://www.ebbofoodconsultant.com)