



Oneshot tuttuno ICE es la primera máquina del mercado capaz de dosificar simultáneamente dos productos: uno caliente y uno frío. La máquina está diseñada adoptando modificaciones estructurales patentadas que permiten unir los dos productos de forma rápida y sencilla.

Diseñada y creada para satisfacer las necesidades del mercado que durante años buscaba conectar el mundo del chocolate con el del helado, similares y unidos por necesidades comerciales pero, al mismo tiempo, diferentes entre sí en términos de estacionalidad y estructura.

Por lo tanto, creemos haber encontrado la respuesta para combinar estos dos fantásticos productos y satisfacer al mercado con un procesamiento simple e intuitivo.

Los resultados son productos asombrosos que abren la puerta a numerosas aplicaciones.

¿Para quién fue diseñado ONESHOT ICE? La respuesta es muy sencilla, PARA TODOS: Heladerías, chocolaterías y pastelerías. Cada taller tendrá la libertad para expresarse y proponer productos innovadores e imaginativos.

Oneshot Ice es polivalente ya que se puede utilizar tradicionalmente para la elaboración de snacks y bombones clásicos o, opcionalmente, para la elaboración de snacks y bombones de helados.

OneShot ICE es una dosificadora simultánea apta para la elaboración de productos rellenos en una sola operación: pralinés, snacks, bizcochos, helados en molde de policarbonato o acetato, vasitos de una porción con doble sabor, boules, huevos y productos tridimensionales con características especiales. Oneshot inyecta rellenos de chocolate y helado en diferentes porcentajes, tiempos y formas, según los requerimientos del operador, produciendo, en una sola operación, la cáscara exterior de chocolate y el interior del producto.

Una atemperadora, situada detrás del dosificador, alimenta el chocolate en ciclo continuo recirculando el chocolate.

El relleno se alimenta manualmente a través de la tolva termostregulada.

Un cómodo e intuitivo panel de control con pantalla táctil permite gestionar todas las funciones de la máquina.

Características mecánicas

Dimensiones

Peso

Material en contacto con alimentos

Material de las juntas

Capacidad del tanque

Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 2000x900x1600

[kg] 350

inox AISI 304 L

PTFE

4,5 L

4

Características del sistema de refrigeración

Grupo de enfriamiento

Gas refrigerante

Cantidad de gas refrigerante

Refrigerante

70 % agua, 30 % glicol sin fosfatos

[Fr/h] 900

R134A

[g] 500

[l] 1,5

Características eléctricas

Potencia total instalada

Tensión de alimentación

Número de fases

Frecuencia

Tensión auxiliar

Grado de protección

Conexión: enchufe industrial

[kW] 4,5

[VAC] 220

1

[Hz] 50 / 60

[Vdc] +24

IP65

16A - 3 poles

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo

Flujo mínimo

Características del aire

[bar] 6

[l/min] 80

filtrado, seco y libre de aceite

