

## Confezionatrice per dolci stagionali

Per il confezionamento di assortimenti stagionali di prodotti dolciari come quelli per Pasqua o Natale, fortemente dipendenti da impianti in grado di imballare grandi quantità di prodotti diversi in modo affidabile e vario **Theegarten-Pactec** propone MCH, macchina flessibile a due teste a funzionamento continuo che confeziona i prodotti con delicatezza e consente rapidi cambi di formato e varietà di tipologie e materiali di confezionamento.

È possibile avvolgere in fogli di stagnola o in una confezione a doppia torsione fino a 1.200 prodotti al minuto. Supponendo una produzione di 15 uova di Pasqua o palle di cioccolato per confezione, i produttori dolciari possono realizzare più di 35.000 confezioni per turno. Grazie al doppio alimentatore di materiale da imballaggio opzionale,

è possibile combinare carta cerata, cellophane, plastica e foglio di alluminio per creare soluzioni personalizzate e di alta qualità. I film di polipropilene vengono stabilizzati mediante un dispositivo ad aria pulsata, in modo che anche con questo materiale sensibile il risultato soddisfi le elevate esigenze degli utilizzatori.

La struttura modulare di MCH consente di lavorare diversi prodotti e di realizzare vari tipi di piegatura su un'unica macchina. In questo modo gli utilizzatori evitano di investire in più macchine e, in tempi di affitti commerciali scarsi e costosi, risparmiano anche in termini di spazio richiesto. Il tempo di passaggio tra i diversi tipi di piegatura e/o formati di prodotto è compreso tra le due e le sei ore. Dipende fortemente da quali tipi di piegatura si devono effettuare e

se contemporaneamente il formato del prodotto cambia, garantendo fermi macchina brevi combinati a un'elevata flessibilità.

I prodotti sensibili traggono vantaggio anche dal fatto che Theegarten-Pactec può rinunciare a una testa grazie allo speciale principio costruttivo. Questo protegge i dolci in modo ottimale rispetto alle macchine con più trasferimenti di prodotto. Con MCH, il prodotto cade delicatamente nelle controforme del piatto singolo in modo che la superficie non venga graffiata. Inoltre, il materiale di imballaggio viene alimentato direttamente dopo la rimozione del prodotto dall'anello di separazione. Anche il fatto che la macchina a due teste lavori continuamente e che le uova di Pasqua vengano trasportate attraverso la macchina ad una velocità costante contribuisce al loro trattamento delicato.

Due sistemi di cernita aggiuntivi integrati nella macchina assicurano un risultato finale convincente: da un lato, scartano i prodotti fuori calibro, la glassa di zucchero e le schegge di prodotto prima del processo di confezionamento. Dall'altro lato, rimuovono i prodotti giuntati, difettosi e non ben chiusi alla fine.

Oltre a tutti questi vantaggi legati alla macchina, ce n'è un altro: il funzionamento completamente automatico di MCH consente a un solo operatore di gestire più macchine.



Confezionatrice MCH per articoli dolciari stagionali (Theegarten-Pactec).