



DEPOSITOR

COLATRICE



DEPOSITOR

COLATRICE



The DEM depositor is the result of IBL experience in the dosing pastry through the most modern technology.

Designed for industrial use and to offer the maximum versatility, the IBL depositor is the ideal machine for depositing or extruding in continuous or with wire cut, swirl, diaphragm on dedicated belt or on oven steel band a wide range of doughs, from fluids to viscous ones, also with nuts, chocolate, candies and so on.

The IBL depositor can work, preserving the consistency and structure of the dough at a speed of 50-80 cycles/min. with vertical and horizontal movements and up to 100 cycles/min. in wire cutting, for an endless range of products.

The various interchangeable accessories for extrusion or co-extrusion, and such as with wire-cut swirl diaphragm guillotine allow an endless range of products.

La nuova colatrice DEM è il frutto di anni di esperienza IBL nella dosatura di paste alimentari attraverso le più moderne tecnologie presenti sul Mercato.

Progettata per un impiego industriale e per offrire la massima versatilità, la colatrice IBL è la macchina ideale per depositare o estrarre in continuo o taglio a filo, multirullo diaframma su nastro specifico o su banda in acciaio una vasta gamma di impasti, da quelli fluidi, a quelli più viscosi, anche completi di alimenti duri, quali noci, cioccolato, canditi ecc.

La colatrice IBL può lavorare, preservando la consistenza e struttura dell'impasto, ad una velocità di 50-80 cicli/min. con movimenti verticale ed orizzontale e fino a 100 cicli/min. nella funzione taglio a filo.

I diversi accessori, facilmente intercambiabili, quali bocchette per stampi fissi o girevoli o taglio a filo, multirullo, diaframma, ghigliottina consentono di creare un'infinita varietà di prodotti estrusi e coestrusi.

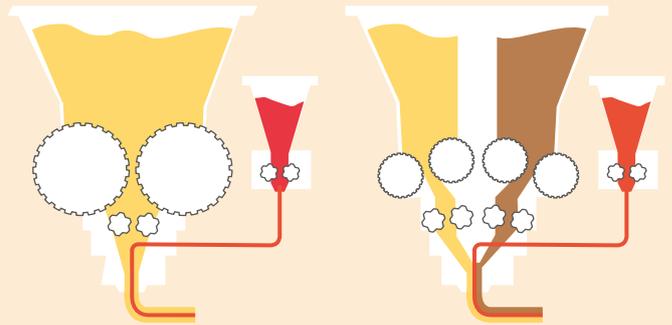
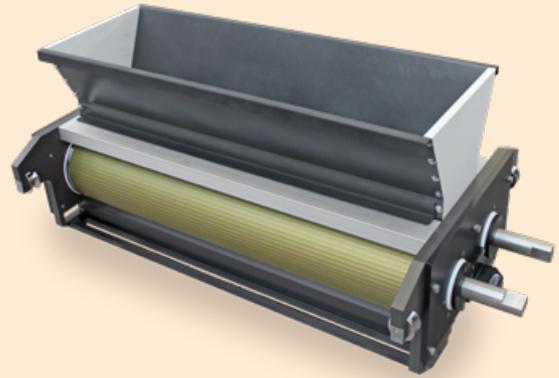
HEADER

TESTATA

Depositor's heart, the header, is available in mono-color and bicolor versions. It is made of one or two couples of motorized rollers that feed the underlying volumetric pumps, able to dose the dough with precision across the working width. Through an additional head, the Jelly Topper, it is possible to integrate the product with creams or jams topping.

Cuore della colatrice, la testata è disponibile nelle versioni monocolor e bicolore. E' costituita da una coppia o da quattro rulli motorizzati che alimentano le pompe volumetriche a lobi sottostanti, in grado di dosare l'impasto con estrema precisione su tutta la larghezza del tappeto di lavoro.

Attraverso una testa aggiuntiva, il Jelly Topper, è possibile integrare al prodotto ripieni di creme o marmellate.



Single color depositor
Colatrice monocolor

Bicolor depositor
Colatrice bicolore



Each dosing phase is managed by the innovative IBL colors HMI (touch screen), connected to the machines with wifi control or fixed on the machine. Through the HMI, you can control the depositor movements to better manage the shape of the cookie and the desired production and saving the recipes.

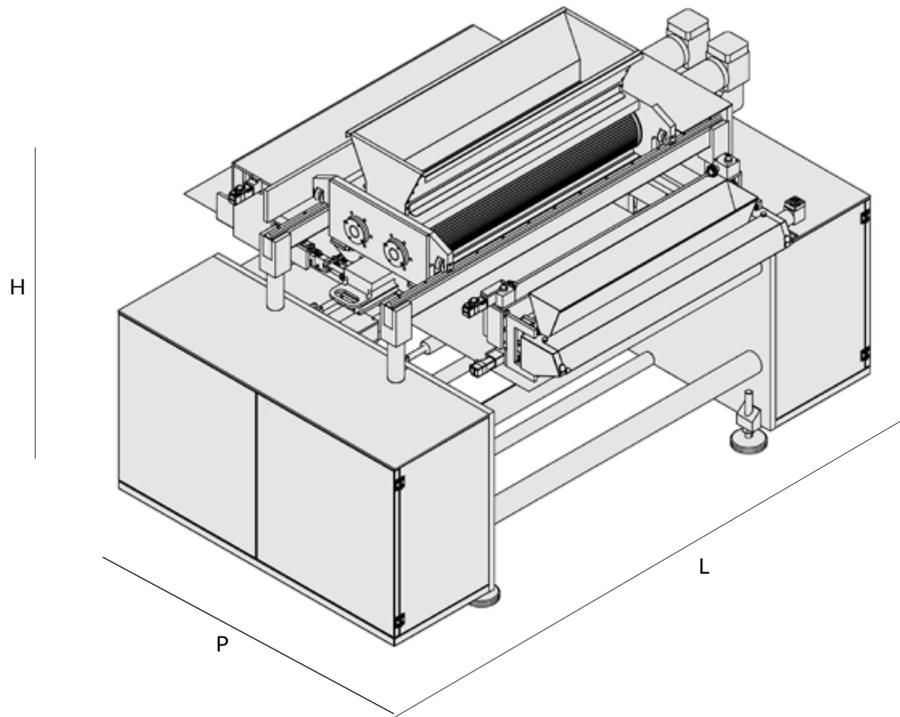
Le singole fasi del ciclo di dosaggio vengono gestite dall'innovativo tablet a colori, personalizzato IBL, fissato alla macchina o connesso tramite controllo wifi. Attraverso il tablet è possibile controllare i movimenti della colatrice per gestire al meglio la forma del biscotto e la produzione desiderate e la memorizzazione delle ricette.



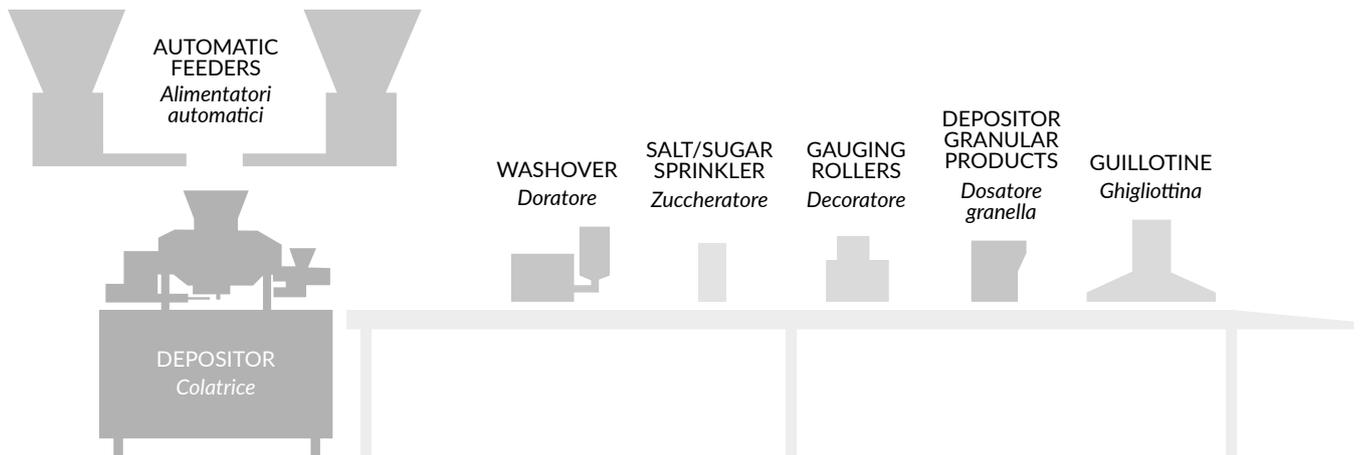


TECHNICAL FEATURES

CARATTERISTICHE TECNICHE

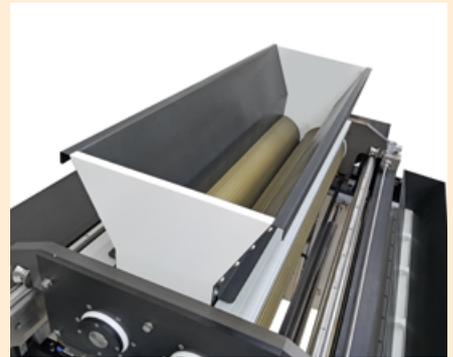
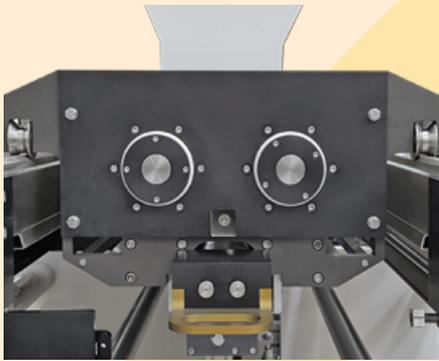
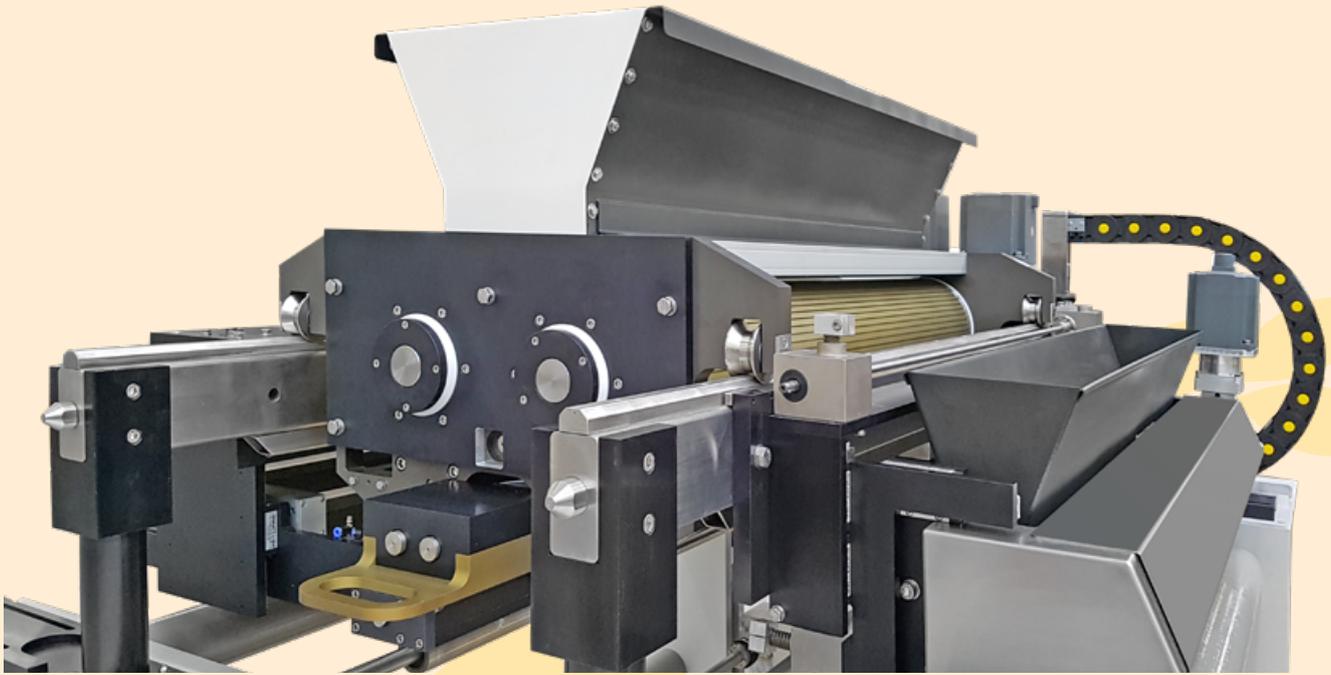


	NOZZLES FOR ROW <i>Ugelli per fila</i>	WORKING WIDTH <i>Larghezza di lavoro</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i>	STROKE <i>Battute</i>
	n°	mm	(LxPxH) mm	n°/min
DEM 600	8 ÷ 17	600	1800x1600x2160	150
DEM 800	11 ÷ 22	800	1800x1600x2360	150
DEM 1000	14 ÷ 28	1.000	1800x1600x2560	150
DEM 1200	17 ÷ 34	1.200	1800x1600x2760	150
DEM 1500	21 ÷ 42	1.500	1800x1600x3060	150



A LOT OF GOOD REASONS
UN SACCO DI BUONI MOTIVI





I.B.L. s.r.l.
Industrial Bakery Line

Via Spagna, 1A
37069 Villafranca (Verona) - Italy

Phone +39 045 8731774
Fax +39 045 8739337

info@bakeryline.com
www.iblbakery.com