

OSD-5

Recheados em larga escala, com a precisão do servomotor.

A OSD-5 torna a fabricação de chocolates recheados em larga escala mais produtiva e menos estressante. Compacta e moderna, foi pensada para trabalhar com esteiras e túneis de resfriamento, formando linhas contínuas de alta produção em espaço reduzido.

**3.500 un/h**

PRODUÇÃO

100 g

DOSAGEM/BICO

Servomotor

TECNOLOGIA

O que torna a OSD-5 diferente

Tecnologia servomotor

Movimentos sincronizados extremamente rápidos sem perder precisão — o que torna possível fabricar uma ampla variedade de chocolates recheados, não apenas trufas e bombons.

Características

- Tachos individuais com aquecimento e controle de temperatura
- Misturador pneumático removível (opcional)
- Design sanitário de fácil limpeza
- Trabalha em linha com esteiras e túneis

Ficha técnica

Produção	Até 3.500 unidades/hora (~105 kg/h em bombons de 30 g)
Dosagem	Até 100 g por bico
Tachos	2 tachos individuais de 9 kg cada
Material	Aço inox 304
Tensão	220V monofásica
Peso líquido	130 kg

Controle

Servomotor, touchscreen (HMI) e CLP