

## CM-OPM & CMFIMA à INTERPACK 2017 Hall 4 Stand E21

Ce sera le 110ème anniversaire de la création de Carle & Montanari, et concrètement l'occasion de présenter de nouvelles machines pour toute une gamme depuis le traitement du chocolat, jusqu'aux différentes solutions d'emballages primaires et secondaires.

**CMOPM** présentera la **NANO CHOCOLINE**, une petite ligne de préparation du chocolat, pour les fabricants de petite et moyenne taille et les industriels de la confiserie qui ont besoin de produire de petits lots de haute qualité.

La ligne a été conçue pour être gérée par un seul opérateur et occupe un espace réduit.

Cette mini-ligne, qui peut produire jusqu'à 250/300 kg de chocolat/h, présente les mêmes caractéristiques que celle d'une grande ligne de production moderne.

Elle est constituée d'un **mélangeur MTE-250**, pour mixer de façon homogène les matières premières solides et liquides pour la fabrication des masses de chocolat, de composés et de crème, d'une **raffineuse** de premier niveau **HCP 303** et d'une deuxième **raffineuse HFI 306**. Toutes les deux sont équipées de 3 rouleaux de raffinage. Et d'une conche **ALPHA1**, à un arbre agitateur horizontale unique, pour le conchage final de la masse de chocolat.

Dans cette zone dédiée au moulage du chocolat, vous verrez la **NEXT CAVEMIL**, une nouvelle ligne de moulage de chocolat intermittente, présentée ici dans sa version 650 x 350 pour les produits en chocolat solide avec ou sans inclusions.

Entièrement asservi pour un mouvement de chaîne synchronisé et avec son nouveau châssis en aluminium, la **NEXT CAVEMIL** a un design intelligent basé sur un concept hygiénique, pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Ses éléments modulaires totalement fermés garantissent la sécurité des produits, la sécurité totale des opérateurs et, grâce à une nouvelle technologie d'isolation thermo-acoustique, limitent l'émission de bruits.

La modularité élevée de cette ligne permet différents types de configurations (piste avec ou sans anneau ou mono ligne) pour tous types de production (solides, solides avec inclusions, « one shot », ou remplies avec articles dédiés) et permet beaucoup de fonctionnalités, telles que la facilité d'extension future de la ligne ou l'introduction de nouvelles unités, la gestion aisée d'une grande variété de technologies (coque traditionnelle ou technologie fast shell), l'utilisation de différents types de déposes (comme la **CORE**, avec les pistons standard ou rotatifs) et la possibilité d'être équipés de dispositifs dédiés pour l'insertion de gaufrettes, de biscuits, de noisettes entières ou hachées, d'amandes, de pistaches, etc.

A l'Interpack la **NEXT CAVEMIL**, est présentée avec un **AEROCORE**, le nouveau système de dosage volumétrique à piston exclusif breveté "AILP" Always-In-Line-Pistons, pour déposer des masses chocolatées aérées ou non et des crèmes grasses.

Cette technologie de maintien des pistons « toujours en ligne », tant dans la phase d'aspiration que dans la phase de dosage du produit, permet d'éliminer toutes les chutes de pression provoquées par les changements de direction du flux de matière.

L'**AeroCore** bénéficie de toutes les caractéristiques de la **Core** standard, avec un système de dépose amovible et modulaire, piloté électroniquement, avec des groupes de dosage montés sur des guides coulissants pour faciliter le retrait, le nettoyage et les échanges.

Comme la **Core**, elle a été conçue pour le remplacement sans outil de tout le groupe (bloc de piston, trémie, plaque de dosage et minipalette), et donc un changement de production en moins de 10 min.

Dans la même zone dédiée au moulage, sera présentée notre nouvelle machine **Spinning** pour le moulage de figures creuses et de grands œufs, dans sa version pour moules de 860 x 406 mm.

Grâce à ses supports moulés, cette machine permet une productivité élevée dans un espace réduit avec une incomparable flexibilité en matière de taille de produits (dépose de brevet en cours).

Dans le domaine de l'emballage, **CMFIMA** présentera la **S-Pack**, une nouvelle enveloppeuse innovante pour l'enveloppement (hermétique) de morceaux de chocolat (Napolitains et petites barres) jusqu'à 400ppm.

Grâce à son design innovant et breveté, cette machine est en mesure d'assurer une protection optimale du produit, pour une plus longue durée de conservation.

**CMFIMA** présentera également la **Sweet Magic W / L**, une application spéciale de notre célèbre **Sweet Magic**, pour l'enveloppement de pralines de chocolat dans le style enveloppe avec une étiquette en partie basse (pour une cadence jusqu'à 300 ppm).

Grâce à sa modularité, elle peut envelopper les pralines dans d'autres styles d'emballage avec un temps de changement très court.

Ces deux machines d'emballages peuvent être facilement intégrés dans une ligne complète d'emballage comprenant en amont un système de distribution et une machine d'emballage secondaire en aval, tous ces matériels étant de la conception de notre Groupe, **CM Holding**.

Comme chaque machine d'emballage **CMFIMA**, la **S-Pack** et la **Sweet Magic W / L** offrent une bonne accessibilité, une manipulation douce des produits et matériaux d'emballage, un nettoyage facile, une maintenance et des opérations de changement rapide de formats (moins de 45 minutes).

Dans la zone d'emballage, sera présentée une **JT-DualPRO**, notre nouvelle enveloppeuse flowpack à double piste, qui dans un encombrement réduit (c'est-à-dire à peine plus qu'une simple flowpack), pour une cadence double, avec un seul opérateur.

La **JT-DualPRO** est alimentée via le système de « stacking loader » d'empilage de biscuits **CMOPM**, avec moteurs linéaires d'enveloppement de biscuits en piles.

Conçue sur des critères ergonomiques, la **JT-DualPRO** permet un chargement de bobine très facile pour l'opérateur (moins de 1.450 mm de hauteur du sol). Elle est totalement accessible (tant en partie supérieure qu'inférieure) sans outils. De plus, les protections en polycarbonate transparent permettent de vérifier facilement les conditions internes et la propreté de la machine.

Pour l'emballage secondaire, **CMOPM** présentera un ensemble d'encartonnage **SmartCell**, formée de trois modules indépendants et complémentaires:

- le **premier module** pour la préparation et la formation du carton, avec un changement entièrement automatique géré directement du panneau opérateur.  
Cela évite tout réglage au niveau du distributeur de découpes ou de la position des buses du distributeur de colle hot melt pour les différents formats.  
De plus, la zone de chargement des cartons a une nouvelle conception ergonomique pour éviter aux opérateurs de devoir soulever les cartons au-dessus de leur taille.
- Le **deuxième module** permet de préparer le groupage des produits, avec seulement deux couples de courroies transporteuses et deux Pickers rapides **CM-OPM**
- Pour le **dernier module**, un robot 2 axes saisit les produits regroupés et les dépose dans le carton.  
Sur ce dernier module, le changement de formats est complètement automatique directement depuis le panneau de commande, pour des produits à plat ou sur chant ou même en plusieurs couches.

Au plaisir de votre visite.