

Le stand représente l'engagement fort de **SACMI Group**, actionnaire unique de Carle&Montanari OPM et de CMFIMA, d'investir dans ce secteur grâce à un "savoir-faire" approfondi de ces deux sociétés leaders historiques pour les solutions d'emballage primaire et secondaire et les lignes de transformation, moulage et emballage du chocolat.



Sur le stand, **SACMI PACKAGING AND CHOCOLATE** exposera une **VPACK2 CDU/CFU**, une enveloppeuse pour boules de chocolat ou de petits œufs dans un style double torsion ou fantaisie à 800 produits par minute.

La **VPACK2 CDU/CFU** est équipée d'un système d'alimentation papier servo-motorisé, permettant une manipulation parfaite du film d'emballage.

De par sa conception ergonomique de la machine, le produit est toujours sous le contrôle de l'opérateur pendant toutes les séquences d'alimentation et d'enveloppement, et l'écran tactile graphique couleur HMI est l'assurance d'une utilisation très conviviale.

Nouvelles protections de sécurité, bonne accessibilité, facilité de nettoyage et d'entretien, changement rapide et sans erreur, seulement 20 minutes pour un changement de style d'emballage et 45 minutes pour l'ensemble style d'emballage et produits.

Cette enveloppeuse s'intègre facilement dans une ligne d'emballage complète avec tous matériels disponibles chez Sacmi Packaging & Chocolate.



Pour la préparation du chocolat, **SACMI PACKAGING AND CHOCOLATE** présentera l'**ALPHA1**, la petite concheuse horizontale à un seul arbre agitateur pour une charge utile de 1000 Kg, adaptée au conchage final de la masse raffinée.

L'**ALPHA1** est un élément de la **NANO CHOCOLINE**, notre petite ligne pour la préparation du chocolat, dédiée aux petits et moyens chocolatiers, aux confiseurs industriels et en général, à tous ceux qui ont besoin de produire de petits lots avec une haute qualité. La ligne est gérée par un seul opérateur et s'intègre dans un espace

compact, pour une production jusqu'à 250/300 Kg/h, avec les mêmes caractéristiques qu'une grande ligne :



le mélangeur **MTE-250**, conçu pour mélanger de manière homogène les matières premières solides et liquides pour la production de masses de chocolat, composés et crème,



le premier étage **HCP 303** et le deuxième étage **HFI 306**, tous deux avec 3 cylindres de raffinage.



SACMI PACKAGING AND CHOCOLATE exposera aussi une tempéreuse verticale **BETA X2**, une solution parfaite pour tous les clients qui ont besoin d'une extrême flexibilité pour le tempérage du chocolat, des pâtes à tartiner et des crèmes grasses :

la série **BETA X** peut être utilisée entre 10% et 100% du débit nominal de la machine.

Elle est vraiment compacte et prête à l'emploi :

grâce au SMART TEMP, une fonction brevetée, tous les paramètres et secteurs de la machine sont automatiquement ajustés en fonction du débit de chocolat nécessaire.

Ceci apporte plus de flexibilité dans le process de tempérage traditionnel avec d'énormes

économies d'énergie, en particulier avec l'utilisation de la technologie Fast-Shell ou d'une technologie similaire de poinçonnage à froid (c.-à-d. cône congelé, estampage à froid, etc.).

Disponible en 3 tailles, **BETA X1**, **X2** et **X4**, la série **BETA** a une capacité de 100 à 4000 Kg/h.