

LINEA PRODUZIONE BARRETTE

BAR MACHINE

Linee per la produzione di barrette

Lines for the production of bars



- ▶ La DSC S.r.l. progetta e realizza differenti macchinari e linee per la produzione di barrette. La nostra flessibilità, nella costruzione di tali impianti, ci permette di assecondare le molteplici richieste della clientela. Richieste principalmente dettate dalla molteplicità di barrette da produrre. Per tipologia, ricetta, forma e peso.
- ▶ I metodi di produzione variano in base alla natura della ricetta e dell'impasto. Identifichiamo, dunque, due metodi per la realizzazione delle barrette: per estrusione e per laminazione.
- ▶ *DSC S.r.l. designs and manufactures different machines and lines for the production of bars. Our flexibility in the construction of these systems allows us to satisfy the multiple requests of our customers. Requests mainly dictated by the multiplicity of bars to be produced. By type, recipe, shape and weight.*
- ▶ *The production methods vary according to the nature of the recipe and the dough. We therefore identify two methods for making bars: by extrusion and by lamination.*

Processi di produzione

Production processes

► *Processo per estrusione*

- Indicato per la realizzazione di barrette con impasto morbido e generalmente lavorato a freddo. Realizzate con un mix di pasta morbida (dattero, fichi, albicocca, ecc.) integrabile con elementi croccanti tipo frutta secca, granellata (nocciole, mandorle, pistacchio, arachidi, ecc.) o cacao e/o con elementi proteici (naturali o di sintesi). È possibile inserire inclusioni sferiche estruse, quali: riso, cereali, legumi, ecc.

► *Process by extrusion*

- *Suitable for making bars with soft dough and generally cold worked. Made with a mix of soft dough (date, fig, apricot, etc.) which can be integrated with crunchy elements such as dried fruit, granulated (hazelnuts, almonds, pistachio, peanuts, etc.) or cocoa and/or with protein elements (natural or synthesis). It is possible to insert extruded spherical inclusions, such as: rice, cereals, legumes, etc.*



Processi di produzione

Production processes

- ▶ *Processo per laminazione*
- ▶ Indicato per la realizzazione di barrette con impasto meno duttile e generalmente lavorato a caldo con integrazione di leganti. Composte da un mix di elementi croccanti quali: granola, frutta secca (nocciole, mandorle, pistacchio, arachidi, ecc.), cacao. Elementi proteici (naturali o di sintesi), paste o elementi di frutta (datteri, lamponi, albicocche, ecc.), inclusioni sferiche estruse (riso, cereali, legumi, ecc).
- ▶ *Extrusion process*
- ▶ *Suitable for making bars with a less ductile mixture and generally hot worked with integration of binders. Made up of a mix of crunchy elements such as: granola, dried fruit (hazelnuts, almonds, pistachio, peanuts, etc.), cocoa. Protein elements (natural or synthetic), pastes or fruit elements (dates, raspberries, apricots, etc.), extruded spherical inclusions (rice, cereals, legumes, etc.).*



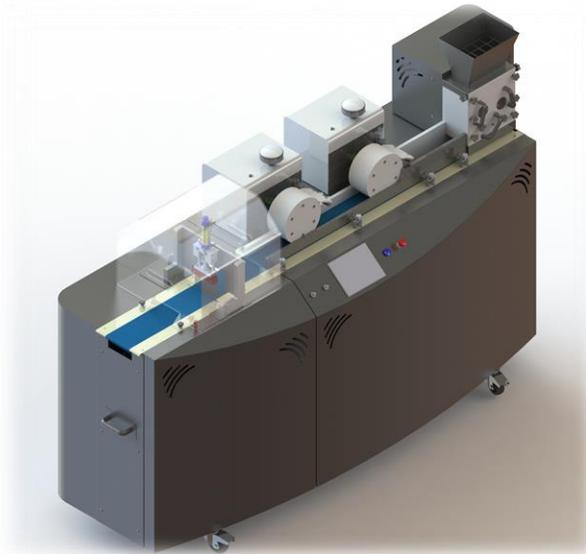
Soluzioni proposte per la nostra clientela:

Solutions proposed for our customers:

Serie BaR 100 *BaR 100 Series*

Macchina compatta per la produzione di barrette
Allestita per operare tramite processo di estrusione o di laminazione
Completa di elemento di taglio finale della barretta

*Compact machine for the production of bars
Set up to operate through an extrusion or lamination process
Complete with final cutting element of the bar*



BaR 100

BaR 100

Disponibile in tre configurazioni:

Available in three configurations:

BaR L-100

macchina che opera per processo di **laminazione**
machine operating by lamination process



BaR E-100

macchina che opera per processo di **estrusione**
machine operating by extrusion process

BaR EL-100

macchina che opera con entrambi i processi di **estrusione e laminazione**
machine that works with both extrusion and lamination processes

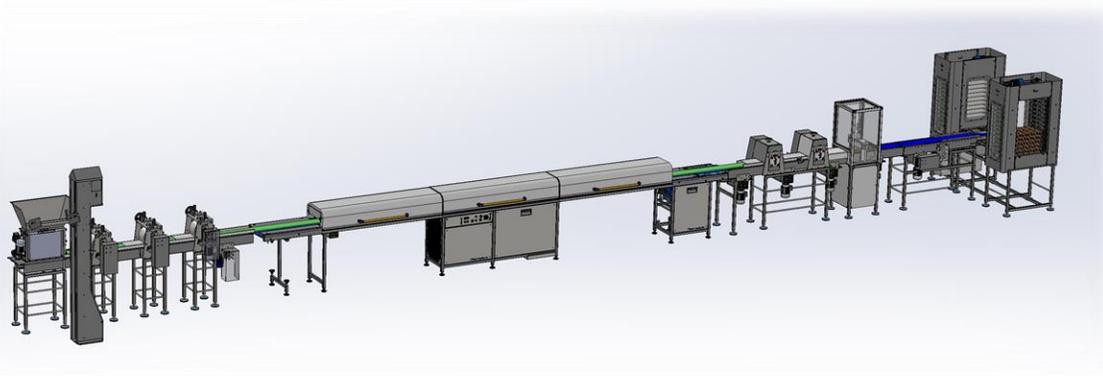
Soluzioni proposte per la nostra clientela:

Solutions proposed for our customers:

Linee modulari BaR 180-300-400 *Modular lines BaR 180-300-400*

Linee modulari per produzioni elevate e differenziate di barrette
Allestite per operare tramite processo di estrusione e/o di laminazione
Presentano differenti processi di lavorazione e finitura del prodotto da realizzare

*Modular lines for high and differentiated production of bars
Set up to operate through an extrusion and/or lamination process
Assembled with different manufacturing and finishing processes for the products to be made*



Linea modulare

Modular line



L'inserimento dei moduli è progettato in base alle differenti tipologie di barrette da realizzare

The insertion of the modules is designed according to the different types of bars to be made

Carico automatico - *Automatic loading*

Modulo estrusore - *Extrusion module*

Modulo laminazione - *Lamination module*

Moduli per il taglio trasversale e longitudinale - *Modules for transverse and longitudinal cutting*

Taglio ad ultrasuoni - *Ultrasonic cutting*

Moduli per ricoperture/temperatrici - *Enrobing module/tempering machine*

Tunnel di raffreddamento - *Cooling tunnel*

Tunnel di cottura - *Cooking tunnel*

Moduli di integramento - *Panning module*

Sistemi di movimentazione e distribuzione barrette - *Bar handling and distribution systems*

Packaging primario e secondario - *Primary and secondary packaging*

Linea modulare

Modular line





www.dsc.cn.com