

## RESUMEN

El presente proyecto muestra el “Diseño e Implementación de una Máquina Enfundadora de Chocolate con Control en la Dosificación del Peso para la Empresa KEICOS”, empresa dedicada a la producción y comercialización de frutas secas recubiertas de chocolate. La máquina está diseñada en Acero Inoxidable para cumplir los requerimientos necesarios para trabajar con alimentos, todo el sistema está controlado por un Arduino Mega y tiene un Panel de Control para ser comandado por el usuario.

La Máquina posee versatilidad en el producto a empacar pudiendo ser: chocopasa, chocomaní, chocafé, etc.

La Tolva tiene una capacidad de hasta 10 Kg, el transporte del chocolate desde la Tolva al mecanismo de medida, se lo realizó mediante una Guía que mantiene un movimiento constante gracias a tres motores de vibración ubicados en la parte inferior de la guía.

Al momento de caer los chocolates en el mecanismo de medida este tiene la opción de pesar 40 gr y 70 gr, según la previa selección en el Panel de control incorporado.

El sellado de la funda se lo realizo mediante tres mordazas, una vertical y dos horizontales respectivamente, garantizando un empaque óptimo.

**PALABRAS CLAVE: EMPACADORA, PESO, ARDUINO, MORDAZAS, RESISTENCIAS DE CALENTAMIENTO**