

FORMADORA-DOSIFICADORA - GTF

MÁQUINA PARA DOSIFICAR Y FORMAR PASTAS, GALLETAS Y PRODUCTO DE MASA DENSA, SEMI-DENSA O FLUIDA

CABEZAL

Cabezales intercambiables, de bomba para masas fluidas y cabezal de rodillos para masas densas o semi-densas.

DISPLAY

Panel HMI configura todas las funciones de la máquina de una manera visual y sencilla. Programación de recetas.

DOSIFICACIÓN

Sistema de engranaje.

- Corte por hilo para moldear diferentes formas y figuras.
- Molde fijo y giratorio con numerosas formas de boquillas.
- Dosificado en plancha.

CINTA TRANSPORTADORA

Adaptada a las necesidades del molde o bandeja donde se deposite el producto.

SOPORTE

Mesa fija con ruedas y bandeja de almacenaje.



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS

- ✓ Destaca en cuanto a **velocidad, precisión y facilidad de operación.**
- ✓ **Cambio fácil y rápido de los** diferentes **accesorios** para trabajar **multiproducto.**
- ✓ Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesamiento de productos alimentarios.
- ✓ Para producciones manuales, semi-automáticas o con mayor grado de automatización ya que puede ir acoplada a una cintra transportadora o línea de producción.
- ✓ **La máquina estándar se entrega con:**
 - 1 cabezal de bomba para masas fluidas.
 - 1 cabezal de rodillos para masas densas o semi-densas.
 - 1 porta boquillas giratorio:
 - de 4 a 6 boquillas (GTF40/45) de 6 a 8 boquillas (GTF60).
 - 1 Juego de boquillas lisas, 10 mm diámetro.
 - 1 Juego de boquillas rizadas, 10 mm diámetro, 8 puntas.
 - 1 Peine de corte + 1 porta moldes para corte de hilo.
 - 1 Mesa.
- ✓ **PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN:** controla todas las funciones de la máquina: programación, producción y limpieza. Se pueden programar y seleccionar hasta 80 recetas. Durante la producción se pueden modificar parámetros como la velocidad de depósito, el volumen, el vacío, la velocidad de producción y la velocidad del transportador.



SISTEMAS DE DOSIFICADO

Dosifica diferentes tipos de **masas y fluidos con precisión** y rapidez gracias a su **sistema de dosificación por extrusión (rodillos) y por bomba**. Para evitar que la boquilla gotee, los engranajes pueden girarse hacia atrás para liberar la presión de las boquillas.

DOSIFICADO CON MOLDE GIRATORIO: Portaboquillas de 3 a 6 salidas (ancho de 40), o diseñadas a medida.



Ejemplos de boquillas, consultar si se requieren otras formas.



Boquilla lisa

Boquilla rizada

Boquilla excéntrica lisa,
radio grande

Boquilla excéntrica rizada,
radio grande

Boquilla excéntrica lisa,
radio pequeño

Boquilla excéntrica rizada,
radio pequeño

DOSIFICADO CON MOLDE FIJO

Portabaquillas fijo: adaptado a las necesidades de cliente según producto a dosificar.



PET DE MONJA • BIZCOCHOS • PLUM-CAKE • ALFAJORES

FORMADO DE PASTAS Y GALLETAS MEDIANTE CORTE POR HILO

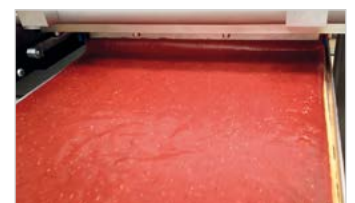
Los portamoldes intercambiables permiten una amplia variedad de formas en función del producto deseado. **Diámetro máximo de galleta 52 mm.** Consultar para otras medidas de galletas, modelos especiales o XL.



PASTAS DE TÉ • PASTAS CASERAS • PERRUNILLAS • MANTECADOS • POLVORONES

DOSIFICADO EN PLANCHA

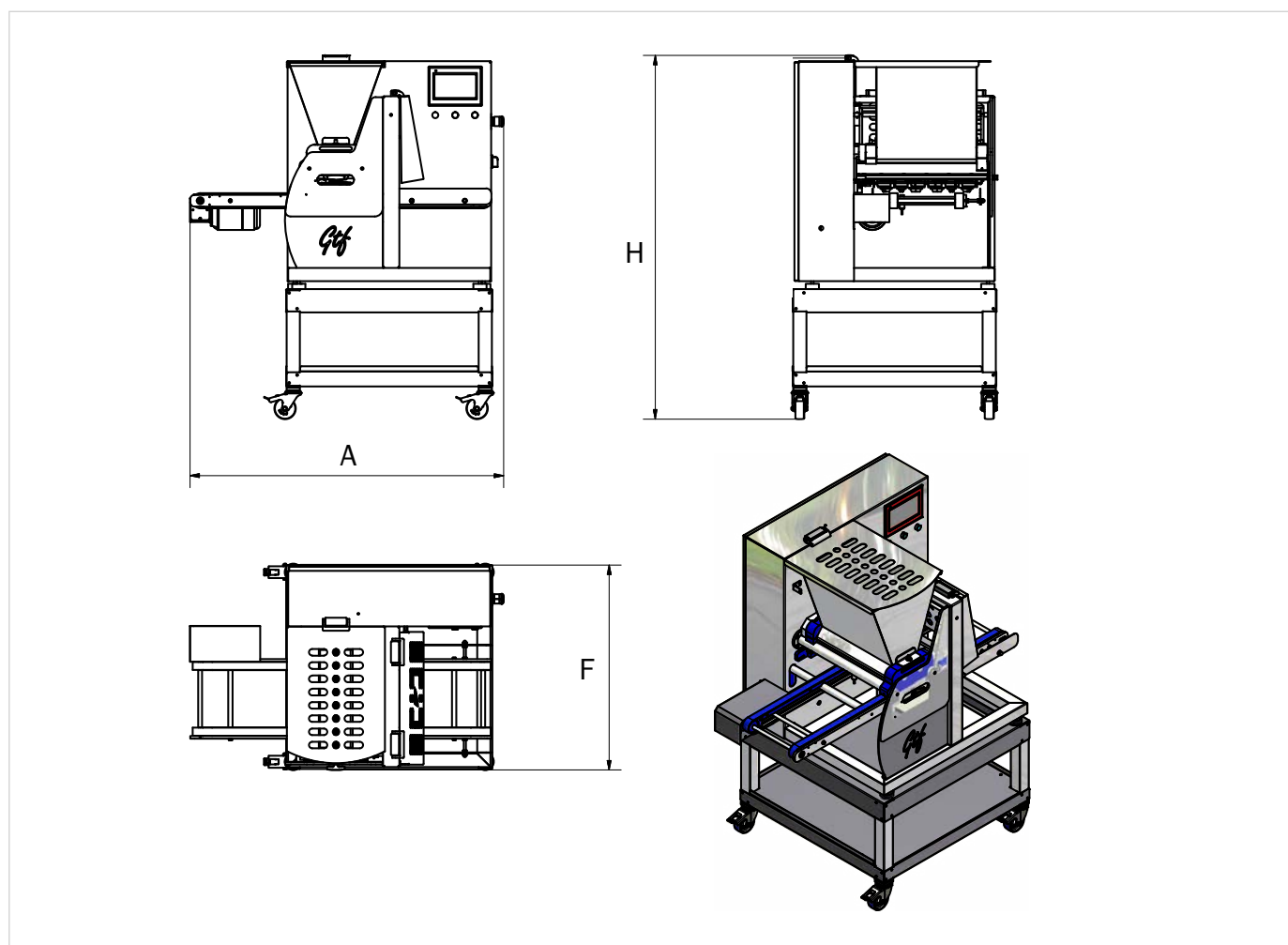
Regleta especial de ancho de dosificación regulable que dosifica a lo largo de todo el ancho de la bandeja. Ideal para el dosificado de plancha de bizcocho. Necesita el cabezal para la dosificación de masas líquidas.



BIZCOCHO • MAGDALENA • LÁMINAS DE BIZCOCHO • LENGUAS DE GATO • PALITOS DE CHAMPAGNE

FICHA TÉCNICA

MODELO	GTF 40 / 45	GTF 60
Regulación de la masa por pieza (g)	5-60	
Ancho de bandeja (cm)	40-45	60
Largo de bandeja (cm)	20-65	30-80
Capacidad del cabezal (L)	28	35
Velocidad máxima (dependiendo del accesorio y del producto a elaborar)	1,6 segundos/ciclo	
Tensión (V) monofásica	220	
Consumo eléctrico (Kw)	Cinco motores: 1 de 0,55kW - 1 de 0,18kW - 3 de 0,09kW	
Medidas A x F x H (cm)	118 x 78/83 x 88	118 x 98 x 88
Peso neto (kg)	137	150



Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.



FORMEX

FORMEX MAQUINARIA S.A.

Vic 32, Nave 5
08120 La Llagosta
BARCELONA - ESPAÑA

formex@formex.es

Tel. +34 93 398 43 50

+34 656800210



www.formex.es



Formex Maquinaria



[formexmaquinariapasteleria](https://www.youtube.com/formexmaquinariapasteleria)

**VER PRODUCTO
EN WEB**



FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO