

# DOSIFICADORA DE MASAS Y BATIDOS CON TROZOS SÓLIDOS - MAS

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA PARA RELLENAR Y DECORAR PRODUCTOS DE PASTERÍA, POSTRES Y PRECOCINADOS CON/SIN PARTÍCULAS SÓLIDAS INCORPORADAS A LA MASA



**FORMEX**

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ☑ **Dosifica masas blandas o semi-blandas, como la de las magdalenas, que lleven incorporados trozos de sólidos** de hasta un diámetro aproximado de 15 mm.
- ☑ Destaca en cuanto a velocidad, precisión y facilidad de operación.
- ☑ Versatilidad y una increíble flexibilidad de uso. **Producto homogéneo de todas las formas y tamaños.**
- ☑ Cambio fácil y rápido de los cabezales para **trabajar multiproducto.**
- ☑ Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesamiento de productos alimentarios.
- ☑ Para producciones semi-automáticas y/o con mayor grado de automatización ya que puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción.
- ☑ Depósito, cabezales y otros elementos de la máquina son extraíbles, lo que facilita su limpieza y desinfección.
- ☑ **PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN:** controla todas las funciones de la máquina: programación, producción y limpieza.



“ Dosificadora volumétrica que garantiza la misma cantidad de producto en cada salida. ”

“ El volumen y la velocidad de dosificación son independientes y regulables. ”

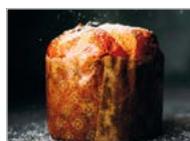
“ El sistema de dosificado no castiga la masa y nos permite trabajar con productos muy diversos. ”

## ¿QUÉ PRODUCTO PUEDES ELABORAR CON ESTA MÁQUINA?

BOLLERÍA: MUFFINS · MAGDALENAS · BIZCOCHOS · CUPCAKES · DONUTS · MARMOLEADOS · BROWNIES · BOLLOS



LACTEOS Y POSTRES Y PRECOCINADOS: BOMBONES · ARROZ CON LECHE · NATILLAS · MOUSSE · SALSAS · YOGUR · BRANDADAS



# BOQUILLAS DOSIFICADORAS

UNA AMPLIA VARIEDAD DE SALIDAS PERMITE DOSIFICAR MEZCLAS CON DIFERENTES PROPIEDADES

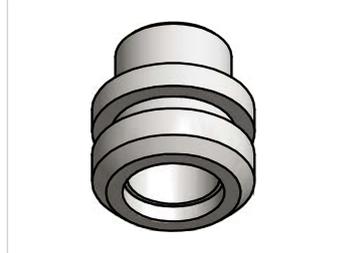
Boquillas orientables con centro de dosificado variable | Pistones con más calibre | Boquillas antigoteo con accionamiento por pistón | Boquillas dobles para dosificar bizcocho mármol | Boquillas para el paso de sólidos de hasta 15mm de diámetro.



Boquilla pequeñas dosis



Boquilla orientable en S, lisa o rizada.



Boquilla/casquillo estándar.



Casquillo descentrado, diferentes medidas de descentrado y de diámetro de salida de boquilla.



# BANDEJAS, MOLDES Y CINTA TRANSPORTADORA

Además de la configuración estándar del ancho de bandeja, se pueden fabricar otras medidas de bandejas. La cinta transportadora se puede adaptar a bandejas planas, de papel o a diferentes sistemas de arrastre y diferentes tipos de moldes.



Banda transportadora adaptada para el dosificado en continuo de plancha de bizcocho.



Banda transportadora para bandeja plana.



Transportador diseñado para situar tres bandejas planas.



Cinta de arrastre con sistema para colocar bandejas de diferentes medidas.

## DEPÓSITO

El depósito estándar se puede cambiar por uno de mayor capacidad, se puede calefactar para trabajar con productos como el chocolate incluso se puede añadir otro depósito para trabajar masas de dos colores.

- Posibilidad de usar tolvas de diferentes capacidades.
- Posibilidad de intercambiar cabezales con distinta configuración de salidas y volúmenes.
- Extraíble, facilita su limpieza.



División del depósito para masa de dos colores.



Depósito con agitador de mezcla para masas muy densas con trozos que requieran que el producto esté continuamente en movimiento.



Urna calefactada para mantener el producto en condiciones óptimas de trabajo.



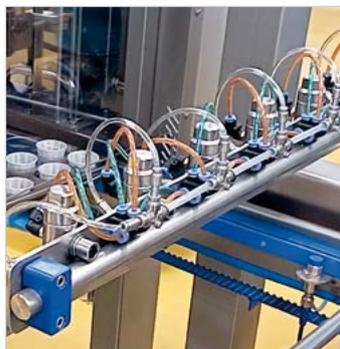
## ACCESORIOS

AGILIZA TUS PROCESOS CON COMPLEMENTOS COMO EL CARGADOR DE BANDEJAS O LAS UNIDADES DE TOPPING



### CARGADOR DE BANDEJAS

- Modelos fijos o extraíbles para trabajar con diferentes moldes o bandejas.
- Adaptador para trabajar con bandejas de diferentes medidas.



### ESTACIONES DE PULVERIZADO

- Pulverizado de aceite sobre las bandejas vacías previo al dosificado para conseguir mayor facilidad de desmoldado.
- Pulverizado de gelatina.
- Pulverizado de alcohol sobre magdalenas previo a su envasado para su mejor conservación.
- Pulverizado de jarabes o aromas.



### UNIDADES DE TOPPING Y DECORADO

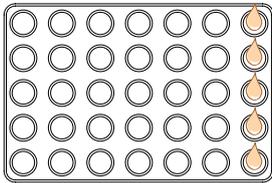
- Unidades para aplicar decorados como chispas de chocolate, azúcar, cacahuetes, avellanas, almendra y granillo, sobre el producto ya dosificado. Modelos fijos o extraíbles.
- **Dosificador de topping de cinta**, para el depositado regular de los fragmentos en todo el producto.
- **Dosificador de granillo**, solución muy sencilla y económica para el dispensado de perlas de chocolate, trozos de nueces, arándanos, etc.



# PRODUCCIÓN

La velocidad máxima de la máquina es de 3,2 segundos por ciclo—valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa, (ver ficha técnica).

Esta **producción** está calculada **para hacer magdalenas de 35 gr con trozos de chocolate.**



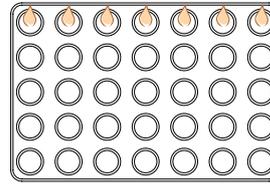
**40x60cm**

BANDEJAS  
35 embuticiones

5 boquillas  
dosificadoras

**5.625**  
unidades/hora

**160**  
bandejas/hora



**60x40cm**

BANDEJAS  
35 embuticiones

7 boquillas  
dosificadoras

**7.875**  
unidades/hora

**245**  
bandejas/hora



## LÍNEA DE PRODUCCIÓN = MAYOR GRADO DE AUTOMATIZACIÓN

Estas Líneas constan de una serie de módulos preparados para cumplir de forma flexible sus requisitos de producción.

### LÍNEA DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE MUFFINS CON TOPPING

Compuesta de un cargador de bandejas, capsuladora de papel, dosificadora de muffins y dosificador de topping de cinta para virutas de chocolate.

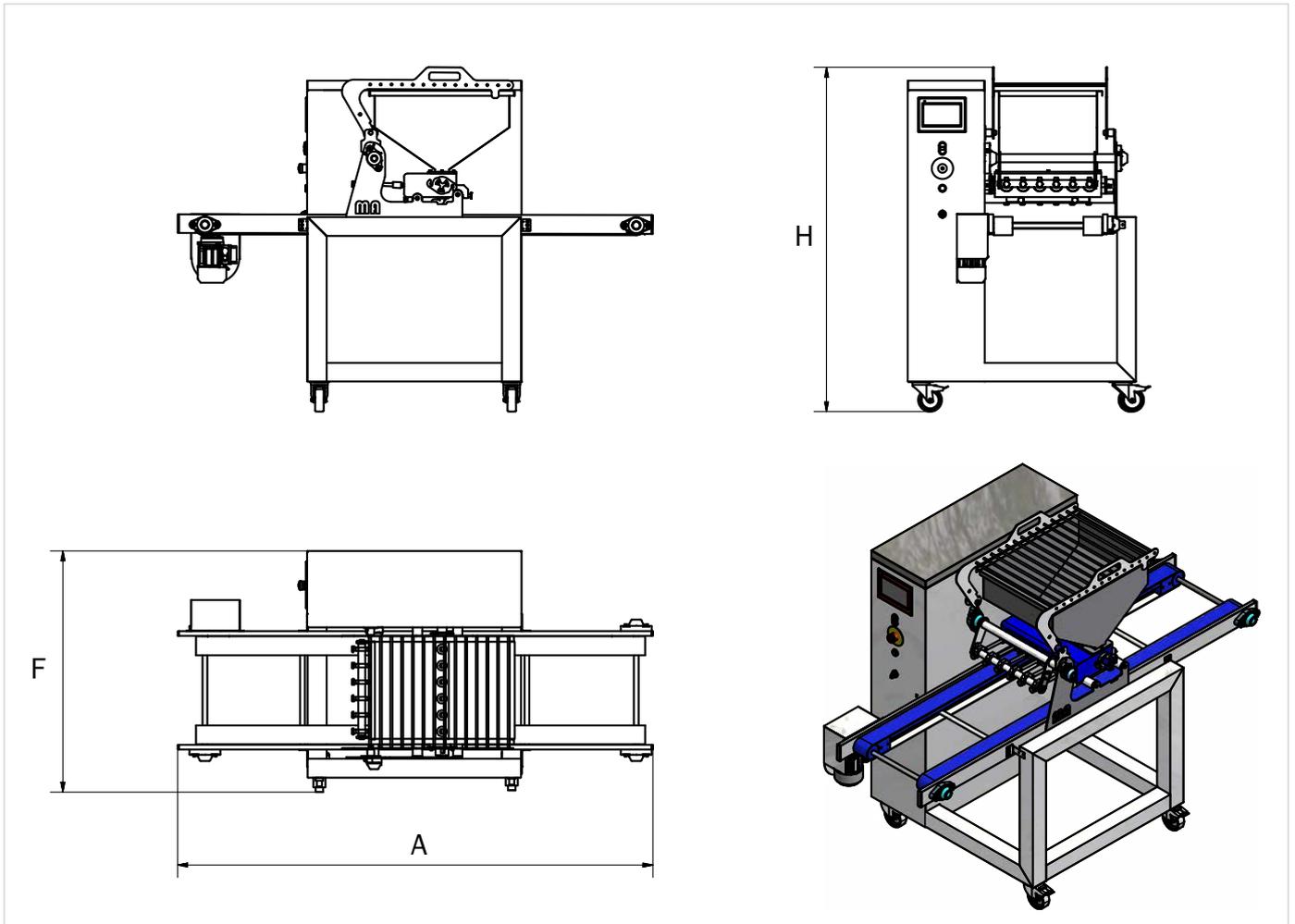


# FICHA TÉCNICA

SISTEMA DE DOSIFICACIÓN		MAS - CON SERVO		MA - NEUMÁTICA		
Regulación cambio de dosis		Electrónico por pantalla (muy preciso)		Regulación manual		
Control parámetros dosificación por pantalla táctil		Si		No		
Control de velocidad de carga		Electrónico por pantalla (muy preciso)		Neumático (regulación manual)		
Control de velocidad de descarga		Electrónico por pantalla (muy preciso)		Neumático (regulación manual)		
Repetición de dosis en el mismo molde		Si		Si		
Aspiración gota		Si, por pantalla		No		
MODELOS		40	45	60	65	80
MA (neumática) - MAS (con servo)	Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	80
	Velocidad máxima (segundos/ciclo)	3,2 (Valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)				
	Nº boquillas dosificadoras	a escoger				
	Regulación dosis Pistón Ø15 mm Pistón Ø30 mm Pistón Ø40 mm Pistón Ø52 mm Pistón Ø60 mm	de 2 a 17 cc de 7 a 69 cc de 13 a 123 cc de 21 a 208 cc de 28 a 276 cc				
	Capacidad del depósito (L)	52	58	72	78	96
	Peso (Kg)	180	202	240	250	280
	Motorización (Kw)	0,18				
	Tensión (V) Monofásica	220				
MA	Medidas A x F x H (cm)	201x88x147	201x93x147	201x108x147	201x113x147	251x128x147
	Consumo eléctrico (Kw)	1				2,5
	Consumo de aire (L/min)	190	190	230	230	230
	Presión (precisa compresor)	6 bar				
MAS	Medidas A x F x H (cm)	201x94x147	201x99x147	201x114x147	201x119x147	251x134x147
	Consumo eléctrico (Kw) - 220 V	1				
	Motorización(Kw)	1 de 0,18 + Servo				
	Consumo de aire	50 (L/min) - 6 bar (precisa compresor)				

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.





## PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN

- **Programación de recetas** (crear, cambio de nombre, eliminar, duplicar).
- Gestión con **multiusuario** y contraseña con diferente nivel de acceso según rango.
- Número de **filas por bandeja y distancia entre productos**.
- **Avance de las bandejas, posicionamiento** para el llenado y **salida** de las mismas.
- Posibilidad de crear **patrones de dosificado** para ajustarlas a las diferentes bandejas.
- Control electrónico de **presencia de bandeja**, cuando la bandeja llega al final del transportador la máquina se para hasta que se retira la bandeja.
- Función **monodosis** para ajuste del peso.
- Función **multidosis**: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja.
- Función de **arrastre independiente**.
- Control de **antigoteo**.
- Función de **autolimpieza**.
- Listado de **alarmas** ocurridas en la máquina.
- Control de entradas y salidas de autómatas activadas.





# FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

Síguenos on-line, actualizamos contenido continuamente

---



[www.formex.es](http://www.formex.es)



Formex Maquinaria



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



@formexmaquinaria



@formexmaquinaria

Contacta con nuestro equipo

---

**formex@formex.es**

Tel. +34 93 398 43 50



+34 656800210

**FORMEX MAQUINARIA S.A.**

c/ Vic 32, Nave 5  
08120 La Llagosta  
BARCELONA - ESPAÑA