

DOSIFICADORA DE MASAS Y BATIDOS - DAS

MÁQUINA PARA DOSIFICAR MAGDALENAS, BIZCOCHOS, FLANES Y OTRAS ELABORACIONES
DE PASTELERÍA, LÁCTEOS Y PRECOCINADOS



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ✓ La Dosificadora Automática de Magdalenas Formex, es adecuada para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semi-blandas, de forma automática y con una gran rapidez y comodidad.
- ✓ La **dosificación volumétrica** es exacta y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. Producto homogéneo.
- ✓ Flexible y ampliable.
- ✓ 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 semi-automáticas y/o con mayor grado de automatización ya que **la máquina puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción**.
- ✓ **PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN:** controla todas las funciones de la máquina: programación, producción, limpieza y desinfección.



“ 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: MAGDALENAS · BIZCOCHOS · DONUTS · MARMOLEADOS · BROWNIES · QUEQUES · SOBAOS



LACTEOS, POSTRES Y PRECOCINADOS: BOMBONES · MOUSSE · PROFITEROLES · SALSAS · YOGUR · TARTAS



BOQUILLAS Y SALIDAS

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 con adaptador en forma de ducha para que la dosis quede repartida según la forma del donut.



Adaptador en forma de ducha para repartir la salsa de tomate en toda la base de la pizza. Pistón de más calibre.



Boquilla/casquillo estándar.



Boquilla descentrada



BANDEJAS, MOLDES Y CINTA TRANSPORTADORA

Además de la configuración estándar del ancho de bandeja de 40cm, 45cm, 60cm u 80cm, 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. También se puede añadir un cargador de bandejas.



Modelo con transportador abatible para optimizar el espacio.



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



Banda transportadora plana.



Banda transportadora con serigrafía para colocar el producto adecuadamente.

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 mantenimiento, limpieza y desinfección.



División del depósito para masa de dos colores.



Depósito con agitador de mezcla para masas muy densas 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.



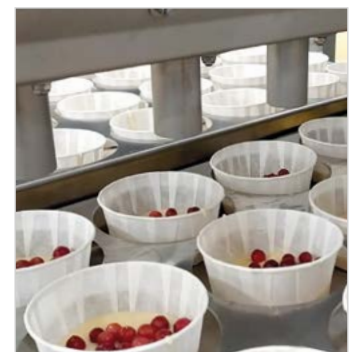
ESTACIONES DE PULVERIZADO

- 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

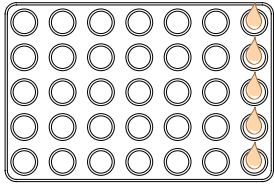
- Unidades para aplicar decorados como chispas de chocolate, azúcar, cacahuetes, avellanas, almendra y granillo, sobre el producto ya dosificado. Modelos fijos o extraíbles.
- **Dosificador de topping de cinta**, para el depositado regular de los fragmentos en todo el producto.
- **Dosificador de granillo**, 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 2,9 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.**



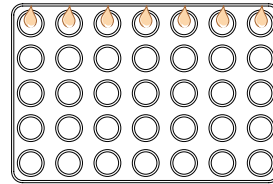
40x60cm

BANDEJAS
35 embuticiones

5 boquillas
dosificadoras

6.205
unidades/hora

175
bandejas/hora



60x40cm

BANDEJAS
35 embuticiones

7 boquillas
dosificadoras

8.687
unidades/hora

248
bandejas/hora



DOSIFICADORA INTEGRADA EN UNA LÍNEA DE TRABAJO = MAYOR 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 FLANES

Compuesta de un cargador de bandejas, depositador de vasos, dosificador de caramelo, zona de enfriamiento, dosificadora de flanes y termo-sellado de la tapa. El producto queda listo para su posterior empaquetado y refrigerado.

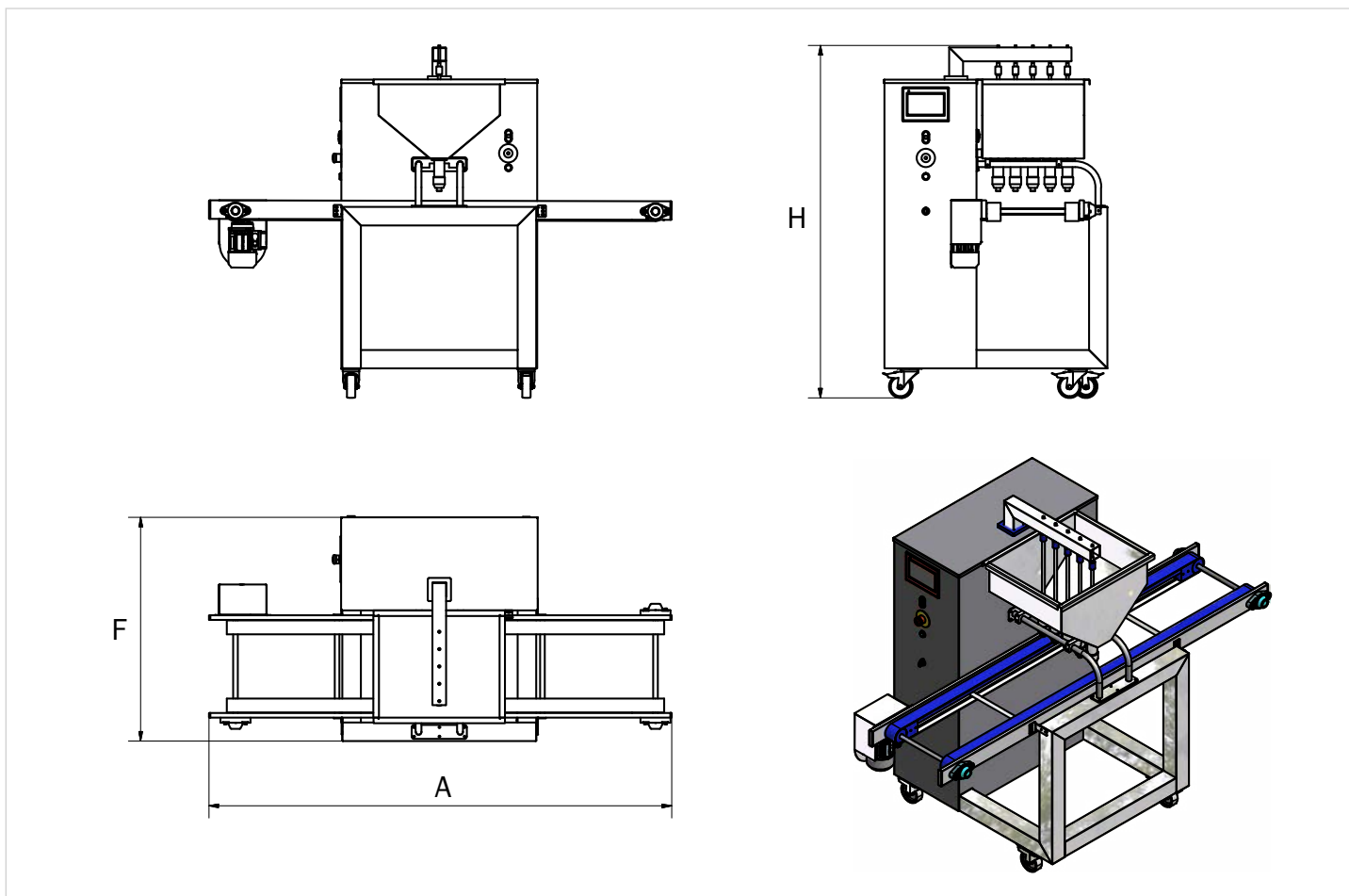


FICHA TÉCNICA

SISTEMA DE DOSIFICACIÓN		DAS - CON SERVO		DA - NEUMÁTICA		
Regulación cambio de dosis		Electrónico por pantalla (muy preciso)		Mecánico con volante (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 / 40XL	45 / 45XL	60 / 60XL	65 / 65XL	80 / 80XL
DA - DAS	Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	80
	Velocidad máxima (segundos/ciclo)	2,9 (valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)				
	Nº boquillas dosificadoras	4-5	4-5	6-7	6-7	8-10
	Regulación dosis (c.c.)	desde 5 a 60				
	Regulación dosis (c.c.) modelos XL	desde 5 a 115				
	Capacidad del depósito (L)	60	65	75	80	90
	Peso (Kg)	160	170	200	210	240
DA	Medidas AxFxH (cm)	201 x 85 x 154 /194	201 x 90 x 154 /194	201 x 107 x 154 /194	201 x 112 x 154 /194	201 x 127 x 154 /194
	Funcionamiento dosis	motor	motor	neumática	neumática	neumática
	Consumo eléctrico (Kw)	1,5				2,5
	Tensión	220 V				
	Motorización (Kw)	1 de 0,18 + 1 de 0,37				1 de 0,18 + 1 de 2,5
DAS	Consumo eléctrico (Kw)	2				
	Tensión	220 V				
	Motorización (Kw)	1 de 0,18 + Servo				
	Medidas AxFxH (cm)	201x94x154/194	201x99x154/194	201x114x154/194	201x119x154/194	201x134x154/194

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.



SÍGUENOS ON-LINE

www.formex.es



Formex Maquinaria



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



CONTACTA CON NUESTRO EQUIPO

FORMEX MAQUINARIA S.A.



Vic 32, Nave 5

08120 La Llagosta

BARCELONA - ESPAÑA

formex@formex.es



Tel. +34 93 398 43 50



+34 656800210



DISTRIBUIDOR



FORMEX