

# INYECTADORA DE RELLENOS - IAS

MÁQUINA PARA RELLENAR UNA AMPLIA GAMA DE ELABORADOS CON FLUIDOS LÍQUIDOS  
O SEMI DENSOS DENTRO DEL PRODUCTO HORNEADO



**FORMEX**

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ☑ Adecuada para la **inyección rápida y precisa de rellenos**, jarabes aromatizados y flúidos altamente viscosos dentro del producto elaborado en la misma bandeja de cocción, **evitando la manipulación innecesaria de la elaboración**.
- ☑ La **dosificación volumétrica es exacta** y garantiza la misma dosis en todas las agujas inyectoras. **Inyectado homogéneo**.
- ☑ Destaca en cuanto a velocidad, precisión y facilidad de operación.
- ☑ Cambio fácil y rápido de los diferentes accesorios para trabajar multiproducto. Modelos flexibles y ampliables.
- ☑ Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesado 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.
- ☑ **PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN:** controla todas las funciones de la máquina, programación, producción y limpieza.



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

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

“ El sistema de inyectado no castiga el relleno y nos permite trabajar con productos muy diversos. ”

### ¿QUÉ RELLENOS PUEDES INYECTAR CON ESTA MÁQUINA?

CHOCOLATE · MERMELADA · CREMAS · CONFITURAS · SALSAS · QUESO · MIEL · JALEAS · DULCE DE LECHE · MANTEQUILLA





## BANDEJAS, MOLDES Y CINTA TRANSPORTADORA

Además de la configuración estándar, 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.



Inyectado horizontal del producto. La cinta transportadora está fijada al chasis y dispone en todo su recorrido de separadores para facilitar la colocación manual de los bollos.



Cinta transportadora con marcas para colocar el producto.



Cinta con moldes para posicionar el producto.

“ Una amplia variedad de salidas permite inyectar rellenos con diferentes propiedades ”

## PISTONES Y SALIDAS



Aguja inyectora estándar



Gran aguja inyectora en círculo para el relleno de panetonne



Agujas inyectoras dispuestas en círculo



Triple boquilla inyectora



## 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 rellenos 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**.



Urna con doble depósito calefactado para el relleno de dos sabores.



Urna calefactada que mantiene el depósito y las boquillas a temperatura constante.



## ACCESORIOS

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



### ESTACIONES DE PULVERIZADO

- Pulverizado de aceite sobre las bandejas vacías 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

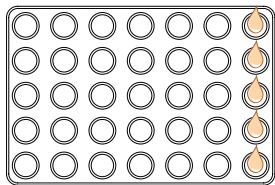
- Unidades para aplicar decorados como chispas de chocolate, azúcar, cacahuetes, avellanas, almendra y granillo, sobre el producto ya dosificado. Modelos fijos o extraíbles.
- Dosificador de topping de cinta, para el depositado regular de los fragmentos en todo el producto.
- Dosificador de granillo, 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 3,4 segundos por ciclo —valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa—, ver ficha técnica.

**Esta producción está calculada para inyectar chocolate en una magdalena de 35gr.**



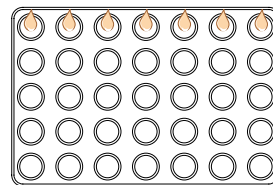
**40x60cm**

BANDEJAS  
35 embuticiones

**5** boquillas  
inyectoras

**5.290**  
unidades/hora

**151**  
bandejas/hora



**60x40cm**

BANDEJAS  
35 embuticiones

**7** boquillas  
inyectoras

**7.406**  
unidades/hora

**212**  
bandejas/hora

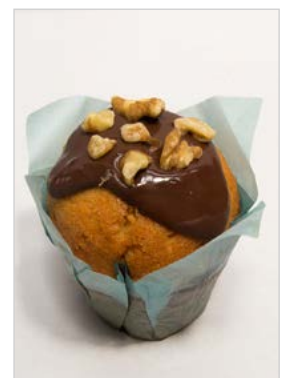
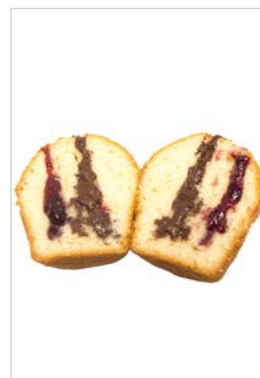


## DOSIFICADORA INTEGRADA EN UNA LÍNEA DE TRABAJO = MAYOR AUTOMATIZACIÓN

**Línea de trabajo para inyectar dos rellenos diferentes en las magdalenas ya cocidas. Posteriormente se añade una cobertura de chocolate y topping por encima.**

Las estaciones de inyectado y dosificado están calefactas. La línea no supera los 5 metros de longitud y puede ser operada por una sola persona al inicio de la cinta.

Compuesta por dos inyectoras, una dosificadora para la cobertura de chocolate y un dosificador de topping. Un sistema de doble cinta transportadora hace que la bandeja, al llegar al final de la cinta superior, descienda automáticamente hasta una cinta inferior que gira en sentido contrario y desplaza las bandejas con el producto ya completo hasta el inicio de la línea.



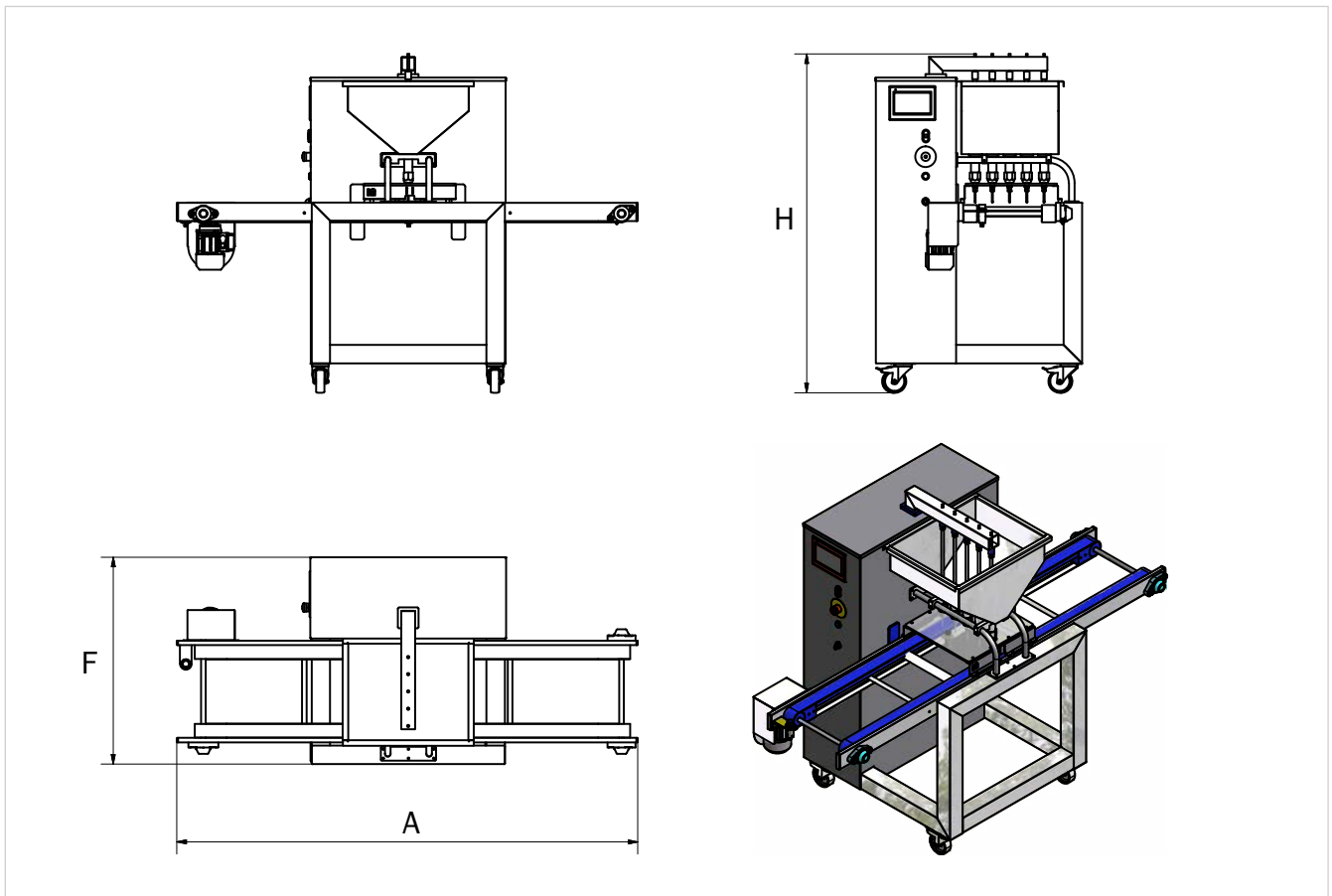
# FICHA TÉCNICA

SISTEMA DE INYECCIÓN		IAS - (con servo)		IA - (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	45	60	65	80
IAS (servo)	Consumo eléctrico (kW)	2				
	Motorización (Kw)	1 de 0,18 + Servo				
	Consumo de aire (L/min)	100				
IA (neumática) - IAS	Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	80
	Velocidad máxima (segundos/ciclo)	3,4 (valor variable según cantidad de dosis y tipo de producto)				
	Nº boquillas	a escoger				
	Regulación dosis (c.c.)	de 3 a 39				
	Capacidad del depósito (L)	50	55	65	70	80
	Medidas AxFxH (cm)	201 x 94 x 154	201 x 99 x154	201 x 114 x 154	201 x 119 x 154	201 x 134 x 154
	Peso (Kg)	200	210	222	232	250
	Motorización (Kw)	1 de 0,18 + 1 de 0,37				
	Tensión (V)	220				
	Consumo eléctrico (kW)	1,5			2,5	
Presión (precisa compresor)	6 bar					
Consumo de aire (L/min)	250					

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.

VER PRODUCTO  
EN WEB





## 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](http://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](mailto:formex@formex.es)



Tel. +34 93 398 43 50



+34 656800210



## DISTRIBUIDOR



# FORMEX