

IS

INYECTADORA SEMIAUTOMÁTICA

IS40/IS45



Para pequeñas y medianas producciones, 50-150 Kg.

La Inyectadora Semiautomática de Magdalenas Formex, es la adecuada para medianas producciones. Permite inyectar el relleno de chocolate, mermelada, dulce de leche, etc. dentro de las magdalenas o muffins en la misma bandeja de cocción, evitando la manipulación innecesaria del producto.

Cada vez que pulsamos el pedal neumático son inyectadas sin esfuerzo 5 magdalenas, realizando la máquina un ciclo completo de llenado. Dosificación volumétrica exacta fácilmente regulable.

Avance manual de la bandeja.
Diferentes diámetros de agujas inyectoras.
Pulsador de limpieza.

Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesado de productos alimentarios.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	IS 40	IS 45
Ancho de bandeja (cm)	40	45
Velocidad máxima (bandejas/hora)	100-150	100-150
Nº boquillas	4-5	4-5
Regulación dosis (c.c.)	de 3 a 39	de 3 a 39
Capacidad del depósito (L)	40	40
Medidas AxFxH (cm)	100 x 63 x 135	100 x 68 x 135
Peso (Kg)	90	90
Motor (Kw)	Neumática	Neumática
Presión (precisa compresor)	6 Bar	6 Bar
Consumo de aire (L/min)	70	70

VER PRODUCTO
EN WEB



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

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

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO