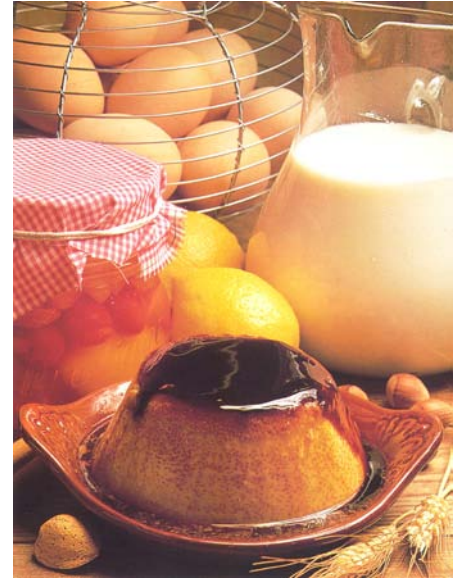




FORMEX

Dosificadora Automática de flanes Automatic egg custard filling machine



Siguiendo las pautas artesanales para la elaboración de un flan, la línea creada por **Formex**, es capaz de producir 4.000 piezas por hora, toda una gran elaboración y reducción de tiempos, si se tiene en cuenta lo que se tarda manualmente en realizar esta misma tarea.

La línea consta de 2 unidades de llenado que van montadas sobre una misma cinta transportadora. En la primera unidad de llenado se dosifica el caramelo líquido a una temperatura máxima de 120 °C. En la segunda unidad de llenado se dosifica el producto del Flan. Entre las dos dosificadoras hay una unidad de enfriamiento del caramelo. Cuenta, además, con depósitos termoestabilizadores donde se lleva a cabo la función del «Baño María» y está dotada de un microprocesador que permite controlar todos los movimientos de elaboración.

El arranque y la parada de la cinta son realizados con suavidad para evitar el efecto «oleaje» que, en el arranque o la parada de a cinta podría derramar el contenido de las cubetas o desestabilizar la forma del flan ya elaborado.

Las bandejas, donde se ubica el producto, tienen unas dimensiones de 40 x 60 cm.

Todas las piezas en contacto con los elementos alimenticios son de material apto para alimentación.

Este sistema de fabricación es especialmente adecuado para la elaboración de grandes cantidades de flanes, aunque sus peculiares características permiten adaptarla a las necesidades concretas de cada profesional.

Following the handmade rules for the elaboration of a egg custard, the line created by **Formex**, is able to produce 4.000 pieces per hour, an entire great elaboration and reduction of times, if one keeps in mind what takes a long time manually in carrying out this same task.

The line consists of 2 units of filled that they go mounted on oneself band. In the first unit the liquid candy is dosed to a maximum temperature of 120°C. In the second unit the product of the egg custard is dosed. Between the two fill units there is an unit of cooling of the candy. They are , also, warmed tanks where it is carried out the function of the warm by water or oil and it is endowed with a microprocessor that allows to control all the elaboration movements.

The start and the stop of the band are carried out gently to avoid the effect "surf " that, in the start or the stop of the band could spill the content of the pale or to already destabilize the form of the egg custard elaborated.

The trays, where the product is located, they have some dimensions of 40x60 cm.

All the pieces in contact with the food are suitable for feeding.

This system of production is specially appropriate for the elaboration of big quantities of egg custards, although its peculiar characteristics allow to adapt it to each professional's concrete necessities.

Dimensiones:

Largo 300 x fondo 80 x alto 240 cm.

Dosificación regulable en volumen tanto para caramelo como para flan.

Dosifica flanes desde 0 hasta 112 c.c.

Dosifica caramelo desde 0 hasta 10 c.c.

Tº del caramelo regulable desde 40 hasta 120 °C. Calentado al "baño María"

Totalmente construida en acero inoxidable

Cumple con la normativa de seguridad CE.

Se puede fabricar la maquina en otras medidas de bandejas.

Dimensions:

Measures: width 300 x base 80 x height 240 cm

Adjustable dosage in volume as much for candy as for egg custard

It doses egg custards from 0 up to 112 cc.

It doses candy from 0 up to 10 c.c.

Tº of the adjustable candy from 40 up to 120°C heated ito the warm tank

Totally made in stainless steel

Fulfill the normative of security CE

We can manufacture it in other measures of trays

(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)
(The manufacturer has got the right for modifying the technical characteristics without previous notice.)

C/ Alfonso XII, 605 ■ 08918 Badalona ■ ESPAÑA ■ Tel. +34 93 398 43 50
Fax +34 93 398 46 00 ■ www.formex.es ■ formex@formex.es

