



**FORMEX**



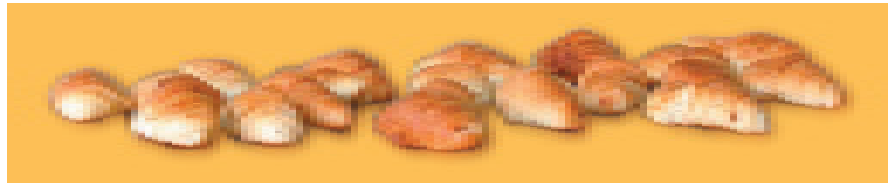
## Injectadora Automática para Piezas de Pastelería

Croissants - Profiterol - Brioche - Nibblet - Roll - Loof - Bun

## Automatic Injector for Pastry and Bakery products

**E**sta inyectora está diseñada para inyectar piezas de pastelería de forma automática con una gran rapidez y comodidad. Un operario coloca las piezas en la posición correcta en unas cavidades que encajan a medida con el producto. Las cavidades van avanzando hasta la zona de inyectado donde las agujas inyectan el relleno en las piezas. Seguidamente las piezas van avanzando hasta el final de la cinta donde un mecanismo abre la sujeción de las piezas y éstas son depositadas en una caja, en una cinta transportadora o son recogidas por otro operario para su posterior envasado.

**T**his machine injects pastry pieces automatically very quickly. The people place the pieces in the correct position inside the perfect hole for the product. The holes run until under the needles for to inject in the pieces. Later, the pieces run until the end where they are a system who free the pieces and it places it in a box or convey band for to pack it.



### Características Técnicas

- Boquillas dosificadoras regulables a determinar.
- Producción: 1 fila cada 5 segundos.
- Regulación cantidad de producto: 0 a 50 cc
- Capacidad de depósito: 80 l.
- Consumo de aire: a 6 Bar 24 l/min.
- Requiere compresor.
- Medidas: ancho 100 x fondo 63 x alto 155 cm.
- Inyección de chocolate, mermelada tamizada, crema, nata, etc.
- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Compartimento de automatismos protegido de salpicaduras de agua.
- Regulador electrónico de velocidad.
- Funcionamiento electroneumático.
- Opcional:
  - Depósito con baño maría.
  - Doble fila de agujas.
  - Diferentes diámetros de agujas.
  - Dosificación de 2 o 3 sabores al mismo tiempo.
  - Estudio personalizado para su producto.

### Technical Characteristic

- Doses needles for to choose.
- Production: One line every 5 seconds.
- Quantity of product: 0 to 50 c.c.
- Capacity of tank: 80 liters.
- Consumption air: to 6 Bar 24 l/min.
- Need compressor.
- Measures: width 100 x base 63 x height 155 cm.
- Injection of chocolate, sieved jam, cream, etc.
- Totally made in stainless steel.
- Electronic regulate of speed.
- Optional:
  - Warmed tank
  - Double line of needles
  - Different diameters of needles
  - Dose 2 or 3 flavours in the same time.
  - Watertight robotism box
  - Personalised study for your product.

(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)  
(The manufacturer has got the right for modificating the technical charachteristics 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



**FORMEX**