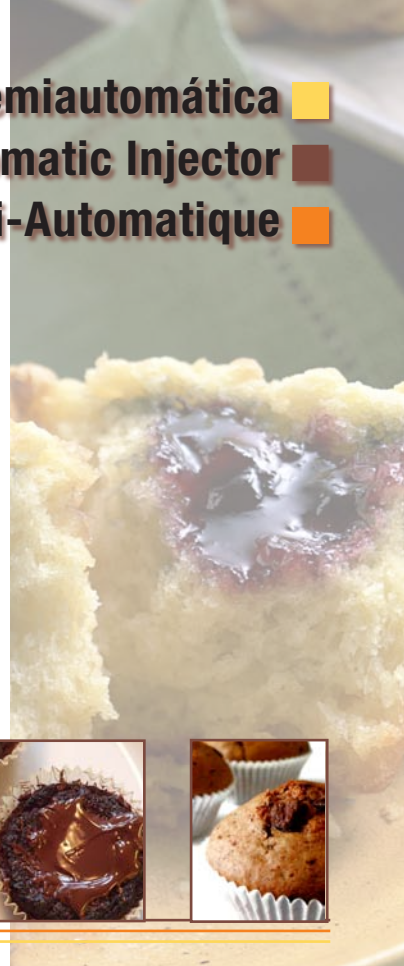


IS-40

La inyectora semiautomática de magdalenas Formex, es la adecuada para producciones medianas. Sustituye ventajosamente a una inyectora manual. 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. Avance manual de la bandeja. Diferentes diámetros de agujas o inyectoros. Pulsador de limpieza. Dosificación volumétrica exacta fácilmente regulable. Robusta, construida para trabajar las 24 horas. Fácil limpieza. 2 años de garantía. Funcionamiento electro-neumático. Otras medidas y accesorios bajo pedido.

L'injecteuse semi-automatique de madeleines Formex, est la plus adaptée pour des productions moyennes. Elle substitue d'une façon avantageuse une injecteuse manuelle. Elle permet d'injecter le fourrage (chocolat, marmelade, crème à base de lait sucré cuit, etc.) à l'intérieur des madeleines ou des muffins directement sur le plateau de cuisson, évitant ainsi toute manipulation inutile du produit. Chaque fois que l'on appuie sur la pédale pneumatique 5 madeleines sont injectées sans aucun effort, la machine accomplissant ainsi un cycle complet de fourrage. Déplacement manuel du plateau. Aiguilles ou injecteurs de différents diamètres. Bouton de nettoyage. Dosage volumétrique exact, et facilement réglable. Robuste, construite pour travailler 24 heures sur 24. Facile à nettoyer. 2 années de garantie. Fonctionnement electro- pneumatique. Autres dimensions et accessoires sur commande.

Inyectora Semiautomática
Semiautomatic Injector
Injecteuse Semi-Automatique



The semiautomatic injector machine for cup-cakes of Formex, is suitable for medium production. It has advantages compared with manual injector machine. It allows to inject the filler (jam, chocolate, etc.) inside the cake in the same tray that is used for the baking, avoiding unnecessary product handling. 5 cup-cakes (magdalenas) are injected without effort at every press of the "hand free" electric pedal. Manual tray feed. Different sizes of needles and injectors. Cleaning button. Exact volumetric dosing. Sturdy. Built to work non-stop. Warranty two years. Electric-pneumatic machine. Other measures and accessories by request.

Características Técnicas	Technical Characteristic	Caractéristique Technique	
Capacidad de depósito	Capacité trémie	Tank capacity	40 l.
Peso	Poids	Weight	90 Kg.
Boquillas dosificadoras regulables	Regulable nozzles	Embouchures doseuses d'écoulement réglables	4 ó 5 a escoger / for chosing / a choisir
Medidas	Dimensions	Dimensions	ancho 100 x fondo 63 x alto 155 cm.
Producción recomendada	Recommended Production	Production recommandée	50 / 150 bandejas/plaques/trays / día
(Bajo pedido otras medidas)	(Can accomodate other tray sizes)	(Autres dimensions sur commande)	
Regulación cantidad de producto desde	Regulation quantity of mixture from	Règlement de la quantité de produit de	3 à 45 c.c.
Requiere compresor	It needs compresor	A besoin d'un compresseur	
Consumo de aire	Air consumption	Consommation d'air	70 l/nm
Presión del aire	Air pressure	Air pression	6 Bar

(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.)