



FORMEX



DM-40

La llenadora manual FORMEX es la máquina más sencilla que hay en el mercado para llenar magdalenas. Sustituye con mucha ventaja a la manga pastelera: es más rápida, más cómoda, más precisa, no castiga la masa, la máquina no gotea y las bandejas no se ensucian.

Es la máquina ideal para una producción de 15 a 80 kg./día. Su funcionamiento es muy simple: llenamos el depósito de la máquina con la masa a dosificar y con solo apretar un pedal, llenamos una fila de magdalenas en la bandeja. El avance de la bandeja es manual. La dosificación es exacta y regulable de 5 a 65 cm³.

Todas las partes de la máquina que están en contacto con la masa son de acero inoxidable 18/8. No precisa de conexión eléctrica. Se limpia en un minuto y ocupa un mínimo espacio (0'7 m²) Transportable (ruedas en la parte posterior). 2 años de garantía.

Se fabrican otras medidas bajo pedido.

Dosificadora Manual de Magdalenas

Remplisseuse Manuelle pour Madeleines

Manual Filling Machine for Cup-Cakes



The FORMEX manual filler is possibly the simplest machine on the market for cup-cake. It has many advantages over the cake pipe: it's faster, easier, more precise, does not punish the mixture, the nozzles don't drip and the trays remain clean.

It's the ideal machine for a production of 15 to 80 kg/day. The way it works is very simple: we fill the machine's tank with the mixture to be dosed and just by pressing a pedal we fill a line of cup-cake on the tray. The tray is advanced manually. Dosing is exact and adjustable from 5 to 65 c.c.

All the parts of the machine in contact with the mixture are of 18/8 stainless steel. No electricity is required. It can be cleaned quickly and takes up minimum space (0.7 m²). It's transportable (wheels at the rear) and has a 2 years warranty. Made to order for other tray sizes.

La remplisseuse manuelle FORMEX est certainement la machine la plus simple qui existe sur le marché pour remplir des moules à madeleines.

Elle remplace avantageusement les poches à douilles: elle est plus rapide, plus pratique, plus précise et elle n'abîme pas la pâte, les douilles ne goûtent pas et les moules ne se salissent pas.

C'est la machine idéale pour une production de 15 à 80 Kg/jour. Son fonctionnement est très simple: on remplit de pâte le réservoir de la machine et on règle la dose ensuite, il suffit d'appuyer sur une pédale pour remplir une rangée de madeleines sur la plaque. On doit faire avancer la plaque manuellement. La dose est exacte et réglable de 5 à 65 cm³.

Toutes les parties de la machine qui sont en contact avec la pâte sont en acier inoxydable 18/8.

Les branchements électriques ne sont pas nécessaires. Elle se nettoie vite et occupe un espace réduit (0'7 m²) de plus, elle est transportable (les roues sont à l'arrière) et a 2 ans de garantie. Il est possible de fabriquer des machines pour d'autres mesures, sur commande seulement.

Características Técnicas	Technical Characteristic	Caractéristique Technique	
Capacidad de depósito	Capacité trémie	Tank capacity	40 l.
Produccion	Production	Production	15 - 80 Kg/día
Peso	Poids	Weight	45 Kg.
Medidas (ancho x fondo x alto)	Measures (largeur x profondeur x hauteur)	Dimensions (width x base x height)	100 x 63 x 155 cm
Bandejas	Plaques	Trays	40 x 60

(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.)

