



FORMEX



DS-40

La llenadora semiautomática FORMEX es la versión eléctrica de la máquina para llenar magdalenas más sencilla que hay en el mercado. 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 50 a 300 kg/día. Su funcionamiento es muy simple: Llenamos el depósito de la máquina con la masa a dosificar, con solo apoyar el pie sobre un pedal eléctrico, 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.

La capacidad del depósito es de 40 litros.

Todas las partes de la máquina que están en contacto con la masa son de acero inoxidable 18/8.

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 Semiautomática de Magdalenas

Remplisseuse Semi-Automatique pour Madeleines

Semi-Automatic Filling Machine for Cup-Cakes



The FORMEX semiautomatic filling machine is the electric version of the simplest machine on the market for cup-cake. It has great advantages over the pastry pipe: it's faster, easier to use, 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 50 to 300 kg/day. The way it works is simple: we fill the tank of the machine with the mixture to be dosed, by just resting your foot on an electric pedal, we fill a line of cup-cake on the tray.

The tray advances manually.

Dosing is exact and adjustable from 5 to 65 c. c.

The capacity of the tank is 40 litres.

All the parts of the machine in contact with the mixture are of 18/8 stainless steel. It can be cleaned quickly and takes up minimum space (0.7 m²)

It is transportable (wheels at the rear) and has a 2-years warranty.

They are made to order for other tray sizes.

La remplisseuse semi-automatique FORMEX est la version électrique de la machine à remplir les moules à madeleines plus simple du marché. 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 50 à 300 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 électrique pour remplir une rangée de madeleines sur le plaque. On doit faire avancer le plaque manuellement. La dose est exacte et réglable de 5 à 65 cm³. Le réservoir a une capacité de 40 litres. Toutes les parties de la machine qui sont en contact avec la pâte sont en acier inoxydable 18/8. 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
Peso	Poids	Weight	55 Kg
Motor	Moteur	Motor	1/2 C.V. ó 380 V.
Producción	Production	Production	50 - 300 Kg./día
Medidas (ancho x fondo x alto)	Measures (largeur x profondeur x hauteur)	Dimensions (width x base x height)	100 x 60 x 155 cm
Bandejas	Plaques	Trays	40 x 60 cm
Consumo	Consumption	Consommation	500 W

(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.)

