

Dosificadora Automática de Muffins & Magdalenas



Introduzca la bandeja en un extremo y recójala llena al final.



MA-40 v08 / MA-45 v08 / MA-60 v08

La Dosificadora Automática de Muffins & Magdalenas Formex es la máquina adecuada para dosificar masas blandas o semi-blandas, como la de las magdalenas, que lleven incorporadas trozos sólidos como: pasas, trozos de chocolate, almendras, limón, arroz, piñones, frutas confitadas, y frutos secos en general, con un diámetro aproximado de 10 mm.

La dosificación volumétrica del producto es exacta y fácilmente regulable.

La interface HMI incorporada a la máquina se encarga de supervisar todos los movimientos y todas las funciones como el avance de las latas, el posicionamiento para el llenado y la salida de las mismas. Así mismo una señal acústica avisa en caso de no retirar la bandeja al final del proceso, mostrando en la pantalla el motivo de la parada. Es rápida, fácil de usar, precisa, no castiga la masa. Es una máquina construida para trabajar 24 horas al día. De fácil mantenimiento ya que no necesita engrase. Todas las partes de la máquina que están en contacto con la masa están fabricadas con materiales aptos para uso alimentario. Todos los modelos están dotados de ruedas para facilitar el transporte. 1 año de garantía.

Nuevo panel digital que facilita funciones como:



- Función de autolimpieza.
- Control variable de la producción:
 - Se puede visualizar la producción al instante, ya que indica el nº de bandejas dosificadas.
 - Se puede programar el nº de bandejas que hay que dosificar.
- Amplio control del ajuste para dosificar diferentes tipos de masa.
- Función de arrastre independiente.
- Función multidosis: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja, las veces que sea necesario.
- Función monodosis para ajuste del peso.

Características Técnicas:

- Para bandejas de:
 - Ancho 40, 45, 60 cm.
- Capacidad de dosificación:
De 10 a 200 cc por dosis.
- Producción recomendada:
MA-40: 170 bandejas/hora.
MA-45: 170 bandejs/hora.
MA-60: 230 bandejas/hora
- Capacidad del depósito: 80 l.
- Peso: 180 Kg.
- Medidas: (ancho x fondo x alto)
MA-40: 250 x 80 x 155 cm.
MA-45: 250 x 85 x 155 cm.
MA-60: 250 x 100 x 155 cm.
- Motor: 1 motor de 1/8 C.V. y 220 V. Monofásico.
- Necesita aire comprimido.
- Consumo de aire: 190 lt/min.
- Presión de trabajo recomendada: 6 Bar
- Diferentes elementos de la configuración de la máquina se pueden modificar en función de las necesidades del cliente: Número de boquillas dosificadoras y distancia entre las mismas, ancho de bandejas especiales, etc...



Accesorios opcionales:

- Arrastres síncrono para bandejas planas. (necesario para el dosificador de azúcar y el de semillas)
- Dosificador neumático para azúcar.
- Dosificador de semillas.



No se ensucia:

Gracias a su nuevo diseño transparente, las tareas de limpieza son más rápidas. La máquina no se ensucia de masa y el depósito se limpia cómodamente desde la posición "limpieza" del autómat.



Boquillas especiales:

Opcionalmente, esta máquina ofrece una gran versatilidad en el dosificado gracias a las diferentes boquillas especiales que se pueden añadir, muy útiles para dosificar una gran variedad de producto tales como las masas blandas de las magdalenas, muffins, bizcochos, pastas, etc... dentro del sector de pastelería, así como en otros sectores como puede ser el de los precocinados con materias como salsas, brandadas, mousse, pasta de croquetas, puré de patatas, salsa bolognesa e incluso tortilla de patatas.

- Boquillas con centro de dosificado variable.
- Posibilidad de variar el nº de boquillas en funcionamiento según necesidades de producción.
- Boquillas con movimiento ascendente-descendente.
- Permiten regular la altura del dosificado.



Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.

C/ Alfonso XII, 605
08918 Badalona
BARCELONA - SPAIN

www.formex.es
formex@formex.es
Tel. +34 93 398 43 50
Fax +34 93 398 46 00

