

LM

LÍNEAS DE PRODUCCIÓN MODULARES



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO



Las Líneas Modulares Formex permiten al usuario crear una estación de trabajo personalizada para elaborar su producto con la mínima manipulación.

Están diseñadas para trabajar con un amplio rango de densidades de masa, con las que se puede producir una gran variedad de productos finales.

Las Líneas Modulares constan de una serie de módulos preparados para cumplir de forma flexible sus requisitos. Mono-producción o multi-producción, de rango medio o industrial, depende de sus necesidades.

Estudiando su producto y la producción deseada podemos crear una estación de trabajo adecuada a su producto. Las configuraciones son muy versátiles, permitiendo ampliar la línea de trabajo para aumentar la producción o diversificar el producto.



DISEÑO FLEXIBLE Y MODULAR

Las Líneas Modulares Formex ofrecen un sistema flexible y modular, siempre combinando la mejor calidad y con una óptima capacidad, cambios rápidos de producto, bajo mantenimiento y excelentes características higiénicas. Nuestros estándares incorporan una tecnología innovadora y el uso de materiales de alta calidad que hacen que las Líneas Modulares sean una inversión que ofrece la mejor relación calidad-precio y el mejor rendimiento de inversión.

Se pueden personalizar detalles como los depósitos que pueden ser calefactados o de gran volumen. Se adaptan los capsulados para moldes de silicona, papel o diferentes tipos de bandejas. Los dosificadores pueden ser de gran volumen, para masas líquidas o más densas y para productos con sólidos de diferentes calibres. Las configuraciones posibles son infinitas.

Es posible crear varias líneas de trabajo, según la diversidad de componentes que requiera el producto, unir las mediante cintas transportadoras, acoplarlas a hornos túnel, freidoras o empaquetadoras.

En definitiva creamos la línea de trabajo ajustada a las necesidades de su producto.

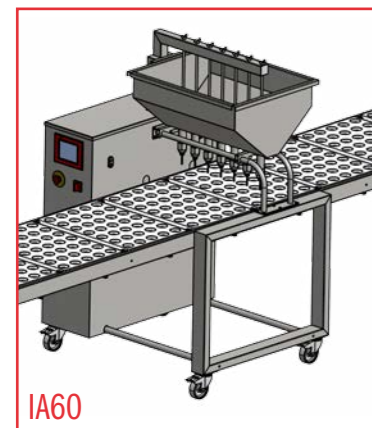
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas varían en función de los módulos y la configuración final de la línea, consulte presupuesto personalizado para conocer los detalles de su línea deseada.

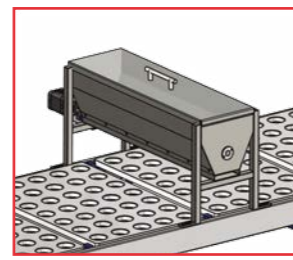
6 HORNEADO

7 INYECTADO

Las líneas también pueden ser aptas para el producto ya horneado, con inyectoras personalizadas y topping posterior. Ver ejemplos en contraportada.



IA60



Dosificador de azúcar glass

5 TOPPING

Dosificador de topping automático de cinta, para virutas de chocolate



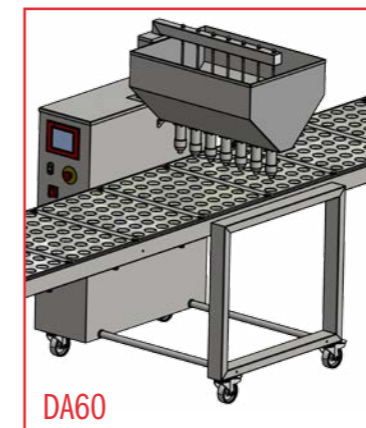
Dosificador de perlas de chocolate y/o trozos de almendra

4 OTRAS DOSIFICADORAS

Según el producto se requieren otro tipo de dosificadoras:

Para la elaboración de Flanes se requiere una Dosificadora DA.

Si queremos hacer pastas de té u otros afines será necesario una Dosificadora de pastas de té TF.



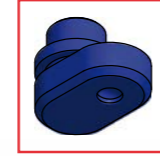
DA60



TF

4 DOSIFICADORA MA

Máquina muy versátil y flexible ya que se pueden configurar a medida diferentes componentes según las características del producto a dosificar. Depósitos calefactados, múltiples tipos de bandejas, boquillas, etc. Para dosificar diferentes densidades de masa con o sin partículas sólidas. (para más información ver catálogo MA)



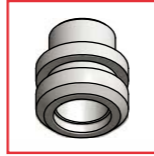
Casquillo descentrado, diferentes medidas de descentrado y de diámetro de salida de boquilla



Boquilla alargada



Boquilla en S, lisa o rizada

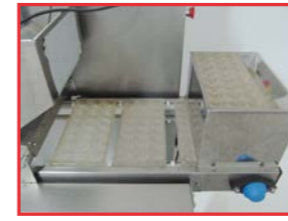


Boquilla/casquillo estándar para MA

El sistema de arrastre se adapta al tipo de bandeja o molde necesario.

1 CARGADOR DE BANDEJAS

Para bandejas planas, bandejas troqueladas, bandejas de papel, etc.



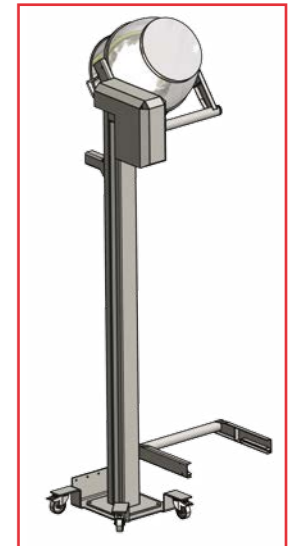
2 CAPSULADORA CA

Adaptable al tipo de cápsula o molde requerido



3 VOLCADO

Un elevador de perol, fijo ó móvil, ayuda al volcado de la masa en la dosificadora

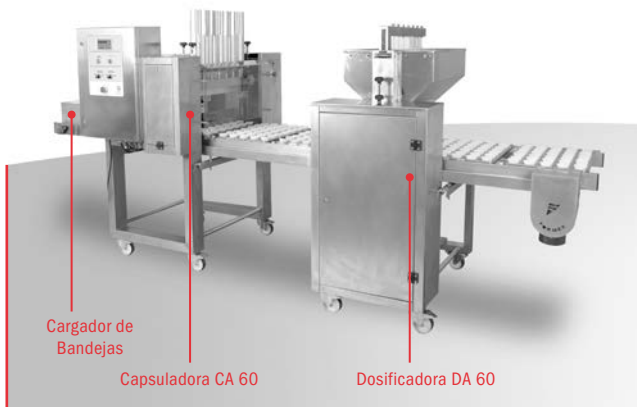


Muffins, Brownies, Magdalenas, Sobaos, Panquecitos, Coca, Bizcochos, Queques, Mantecadas, Panqué, Mayonesa, Bizcocho mármol, Cremas, Yogur Plum Cake, Tartas, Quiche, Salsas, Sopas

EJEMPLOS DE LÍNEAS MODULARES



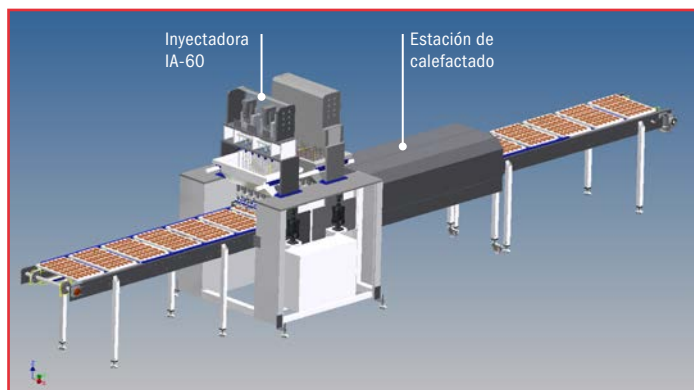
Línea Modular para la producción de flanes



Línea Modular para la producción de Magdalenas con modelos estándar



Línea Modular para la producción de Muffins con modelos estándar



Línea modular para la inyección de croissants con doble depósito



Línea modular para la inyección de croissants con gelatina y topping