

DOSIFICADORA DA

MÁQUINA PARA DOSIFICAR MAGDALENAS, BIZCOCHOS, FLANES, Y OTRAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA, LÁCTEOS Y PRECOCINADOS

DISPLAY

Configura todas las funciones de la máquina de una manera visual y sencilla.

BOQUILLAS

Amplia gama de boquillas para dosificar una gran variedad de productos.

ARRASTRE Y BANDEJAS

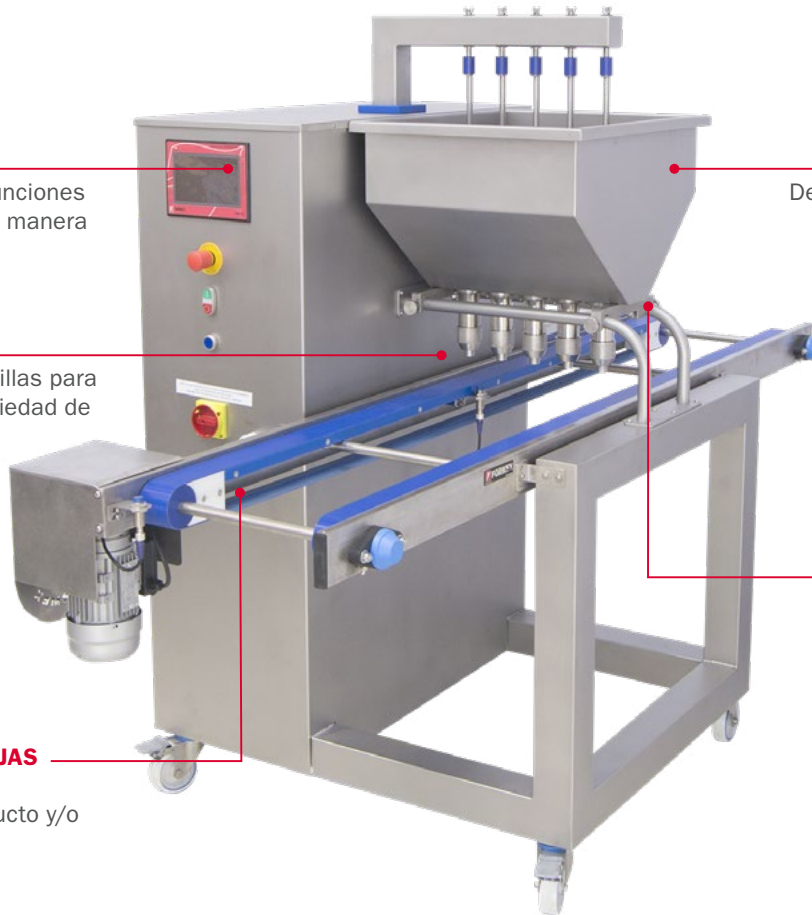
Personalizable según necesidades de producto y/o producción.

CABEZAL Y TOLVA

Desmontable e intercambiable. Facilita su limpieza.

SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

Mecánico o con servomotor.



MODELO: DAS 40



MAGDALENAS • BIZCOCHOS • SOBAOS • QUEQUES • MANTECADAS • COCAS • PANQUÉS • MAYONESA • BIZCOCHO MÁRMOL • CREMAS

YOGUR • NATILLAS • MOUSSE • SALSAS • BATIDOS • PRODUCTOS SIN SÓLIDOS



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La Dosificadora Automática de Magdalenas Formex, es adecuada para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semi-blandas, de forma automática y con una gran rapidez y comodidad.
- La **dosificación volumétrica** es exacta y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. Producto homogéneo.
- Flexible y ampliable.
- Cambio fácil y rápido de los diferentes accesorios **para trabajar multiproducto**.
- Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesado de productos alimentarios.
- Para producciones semi-automáticas y/o con mayor grado de automatización ya que **la máquina puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción**.



DOSIFICACIÓN NEUMÁTICA Ó CON MOTOR SERVO

- El **volumen y la velocidad de dosificación** son **independientes y regulables**.
- **El sistema de dosificado no castiga la masa** y nos da la posibilidad de trabajar con productos muy diversos. El diseño de las boquillas permite dosificar masas líquidas evitando el goteo entre bandejas.
- La Dosificadora DA ofrece una dosificación volumétrica en sus **diferentes versiones**, tanto para la **DA (neumática)** como para la **DAS (con motor servo)**. En la siguiente tabla se listan en comparativa las principales **ventajas de la utilización de un servo motor**.

DAS DOSIFICACIÓN MEDIANTE MOTOR SERVO

La dosis volumétrica **se regula a través de la pantalla táctil**. La dosificación mediante motor servo sustituye los topes mecánicos y las regulaciones neumáticas confiriendo a la máquina **mayor velocidad, suavidad y precisión de funcionamiento**.

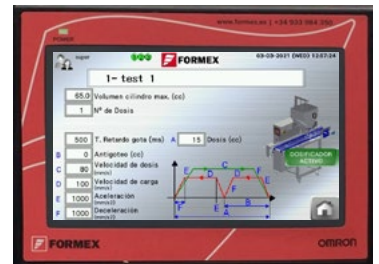
Gracias al servomotor el usuario puede **controlar** infinidad de **parámetros de manera electrónica** con gran fiabilidad y una gran eficiencia.

DIFERENCIAS DE DOSIFICACIÓN	DA (MOTOR/NEUMÁTICA)	DAS (CON SERVO)
Regulación cambio de dosis	Mecánico con volante (regulación manual)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control parámetros dosificación por pantalla táctil	No	Si
Control de velocidad de carga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control de velocidad de descarga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Repetición de dosis en el mismo molde	Si	Si
Aspiración gota	No	Si, por pantalla

PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN

A través de la pantalla táctil podemos **controlar todas las funciones de la máquina:**

- Programación de recetas (crear, cambio de nombre, eliminar, duplicar).
- Gestión con multiusuario y contraseña con diferente nivel de acceso según rango.
- Número de filas por bandeja y distancia entre productos.
- Avance de las bandejas, posicionamiento para el llenado y salida de las mismas.
- Posibilidad de crear patrones de dosificado para ajustarlas a las diferentes bandejas.
- Control electrónico de presencia de bandeja, cuando la bandeja llega al final del transportador la máquina se para hasta que se retira la bandeja.
- Función monodosis para ajuste del peso.
- Función multidosis: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja.
- Función de arrastre independiente.
- Control de antigoteo.
- Función de autolimpieza.
- Listado de alarmas ocurridas en la máquina.
- Control de entradas y salidas de autómatas activadas.



BANDEJAS Y MOLDES

Además de la configuración estándar del ancho de bandeja de 40cm, 45cm, 60cm u 80cm, se pueden fabricar otras medidas de bandejas. La cinta transportadora se puede adaptar a bandejas planas, de papel o a diferentes sistemas de arrastre y diferentes tipos de moldes. También se puede añadir un cargador de bandejas.



Modelo con transportador abatible para optimizar el espacio.



Cinta de arrastre con sistema para colocar bandejas de diferentes medidas.

DEPÓSITO

El depósito estándar se puede cambiar por uno de mayor capacidad, se puede calefactar para trabajar con productos como el chocolate incluso se puede añadir otro depósito para trabajar masas de dos colores.

- Posibilidad de usar tolvas de diferentes capacidades.
- Posibilidad de intercambiar cabezales con distinta configuración de salidas y volúmenes.
- Extraíble, facilita su limpieza.



Depósito calefactado



Doble depósito para masa de dos colores

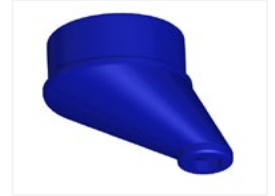


BOQUILLAS

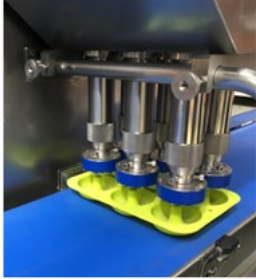
La máquina puede utilizarse con diferentes tipos de boquillas, boquillas orientables con centro de dosificado variable, pistones con más calibre, boquillas antigoteo, etc.



Boquilla/casquillo estándar



Boquilla descentrada



Boquillas con adaptador en forma de ducha para que la dosis quede repartida según la forma del donut.



Boquillas con adaptador en forma de ducha para repartir la salsa de tomate en toda la base de la pizza.



Boquillas dobles para dosificar bizcocho mármol.



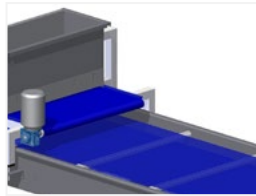
Boquillas orientables.



Boquillas con salida doble para repartir el producto en los moldes.

TOPPING

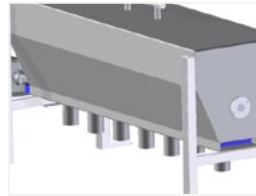
Se pueden añadir un sinfín de accesorios para dosificar toppings como semillas, azúcar glass, perlas de chocolate, virutas, etc...



TPT - Topping automático de cinta, para virutas de chocolate, trozos de nueces, almendras, etc.



TPA - Dosificador de azúcar y de azúcar glass.



TPS - Topping de semillas, lágrimas de chocolate, trozos de almendras, nueces, etc.



EJEMPLOS DE DOSIFICADORAS INTEGRADAS A UNA LÍNEA DE TRABAJO



Línea de trabajo para la elaboración de flanes.
Compuesta de un cargador de bandejas, depositador de vasos, dosificador de caramelo, zona de enfriamiento, dosificadora de flanes y termo-sellado de la tapa. El producto queda listo para su posterior empaquetado y refrigerado.

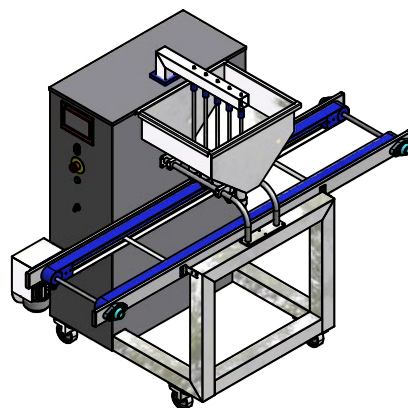
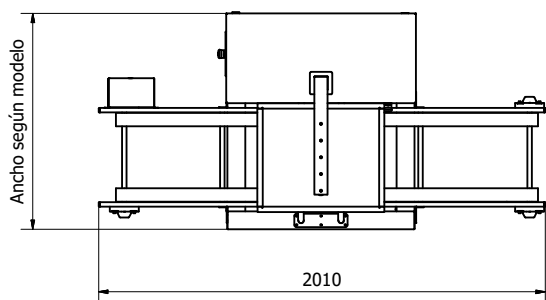
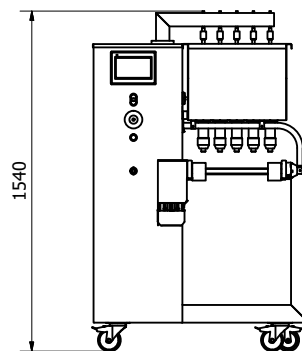
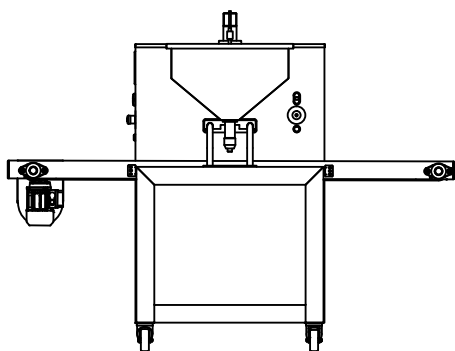


Línea de trabajo para elaborar magdalenas.
Compuesta de un cargador de bandejas, una capsuladora-desmoldeadora de cápsulas de papel y una dosificadora.

FICHA TÉCNICA

MODELOS	40 / 40XL	45 / 45XL	60 / 60XL	65 / 65XL	80 / 80XL
Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	85
Velocidad máxima (segundos/ciclo)	2,9 (valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)				
Nº boquillas dosificadoras	4-5	4-5	6-7	6-7	8-10
Regulación dosis (c.c.)	desde 5 a 65				
Regulación dosis (c.c.) modelos XL	desde 5 a 115				
Capacidad del depósito (L)	60	65	75	80	90
Peso (Kg)	160	170	200	210	240
Motor (Kw)	1 de 0,37 y 1 de 0,18		1 de 0,18		
Tensión	220 / 380 V III				
Medidas AxFxH (cm)	201 x 85 x 154 /194	201 x 90 x 154 /194	201 x 107 x 154 /194	201 x 112 x 154 /194	201 x 127 x 154 / 194
Funcionamiento dosis	motor	motor	neumática	neumática	neumática
Consumo eléctrico (Kw)	1		0,75		
Presión (precisa compresor)	No	No	6 bar	6 bar	6 bar
Consumo de aire (L/min)			200	200	200
Consumo eléctrico (Kw)	2				
Medidas AxFxH (cm)	201x94x154/194	201x99x154/194	201x114x154/194	201x119x154/194	201x134x154/194

MODELO DAS



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.

VER PRODUCTO EN WEB



FORMEX MAQUINARIA S.A.
Vic 32, Nave 5
08120 La Llagosta
BARCELONA - ESPAÑA

formex@formex.es
Tel. +34 93 398 43 50
 +34 656800210

www.formex.es
 Formex Maquinaria
 [formexmaquinariapasteleria](https://www.youtube.com/formexmaquinariapasteleria)

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO