

DOSEUSE DE MADELEINES DA

MACHINE POUR DOSER MADELEINES, GÂTEAUX, FLANS, ET AUTRES PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE, PRODUITS LAITIERS ET PRÉ-CUISINÉS.

ÉCRAN

Configure toutes les fonctions de la machine de manière simple et visuelle.

DOUILLES

Large gamme d'embouts conçus pour doser une grande variété de produits.

TRACTION ET PLATEAUX

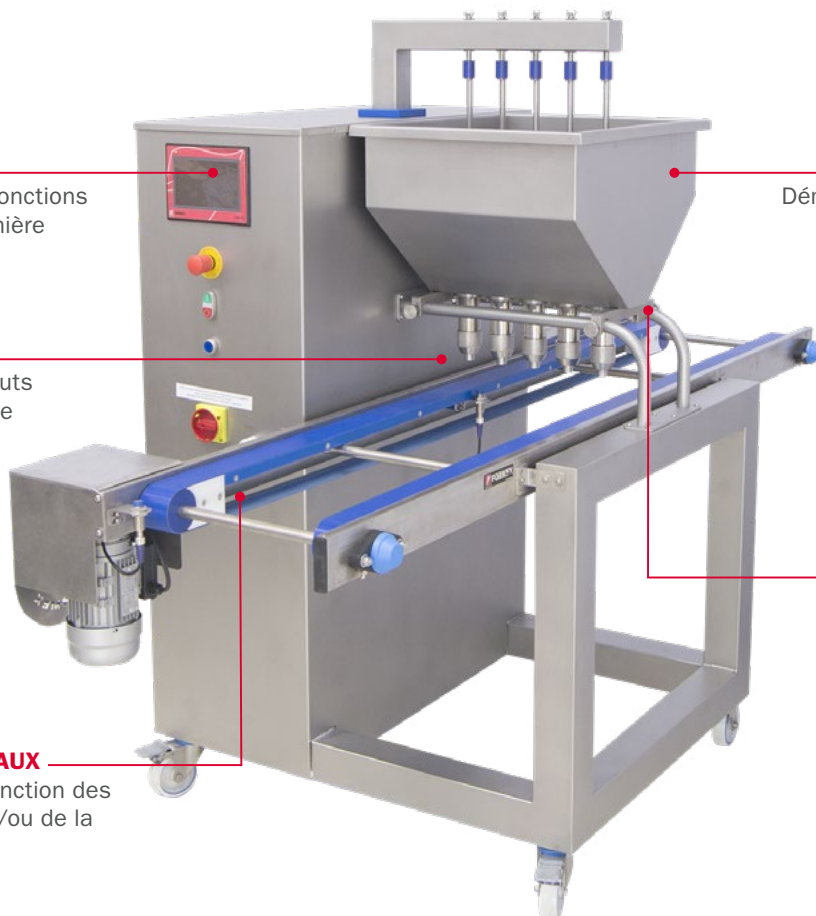
Personnalisable en fonction des besoins du produit et/ou de la production.

TÊTE ET TRÉMIE

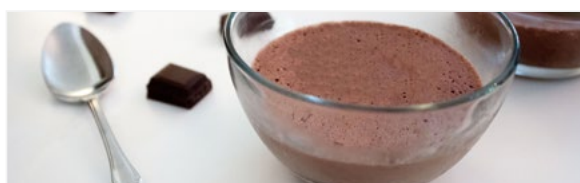
Démontable et interchangeable. Facilite le nettoyage.

SYSTÈME DE DOSAGE

Pneumatique ou avec servomoteur.



MODÈLE: DAS 40



MADELEINES · GÂTEAUX · SOBAOS · CAKES · MANTECADAS · COCAS · PANCAKES · MAYONNAISE · GÂTEAUX MARBRÉS · YAOURTS

CRÈMES DESSERT · MOUSSES · SAUCES · SMOOTHIES · CRÈMES · PRODUITS SANS SOLIDES



FORMEX

NOUS FABRIQUONS DES SOLUTIONS DE DOSAGE POUR VOS PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- La doseuse automatique de madeleines Formex a été conçue pour la **préparation de madeleines, gâteaux, sobaos et autres préparations à base de pâtes molles ou semi-molles**, de manière automatique, très rapide et pratique.
- Le **dosage volumétrique** est **exact** et garantit la même dose dans tous les embouts. **Produit homogène.**
- Souple et extensible.
- Changement facile et rapide des différents accessoires pour le **travail multi-produit.**
- Fabriquée en acier inoxydable AISI304 et en matières compatibles avec le traitement de produits alimentaires.
- Pour les **productions semi-automatiques et/ou avec un degré supérieur d'automatisation**, car elle peut être fixée à un tapis roulant ou une ligne de production.



DOSAGE PNEUMATIQUE OU AVEC SERVOMOTEUR

- Le **volume et la vitesse de dosage** sont **indépendants et réglables.**
- Le **système de dosage n'endommage pas la pâte** et offre la possibilité de **travailler avec des produits de diverses viscosités.** La forme des embouts permet de doser les pâtes liquides en évitant les gouttes entre les plateaux.
- La doseuse DA offre un **dosage volumétrique** dans ses différentes versions, aussi bien la **version DA (pneumatique)** que la **version DAS (avec servomoteur).** Le tableau suivant compare les principaux avantages offerts par l'utilisation d'un servomoteur.

DOSAGE PAR SERVOMOTEUR – DAS

La **dose volumétrique est réglée au moyen de l'écran tactile.** Le dosage par servomoteur remplace les butées mécaniques et les réglages pneumatiques en conférant à la machine **plus de vitesse, de douceur et de précision de fonctionnement.**

Grâce au servomoteur, l'utilisateur peut contrôler un grand nombre de paramètres de manière électronique avec une grande fiabilité et beaucoup d'efficacité.

DIFFÉRENCES ENTRE LES DOSAGES	DA (PNEUMATIQUE)	DAS (AVEC SERVOMOTEUR)
Règlement sur le changement de dose	Mécanique avec roue (réglage manuel)	Electronique par écran (très précis)
Contrôle des paramètres de dosage par écran tactile	No	Oui
Contrôle de la vitesse de chargement	Pneumatique (non modifiable)	Electronique par écran (très précis)
Contrôle de la vitesse de déchargement	Pneumatique (non modifiable)	Electronique par écran (très précis)
Redosage dans le même moule	Oui	Oui
L'aspiration de la goutte	No	Oui, par écran

TABLEAU HMI POUR UNE GESTION INTELLIGENTE DE LA PRODUCTION

À travers l'écran tactile, il est possible de **contrôler toutes les fonctions de la machine**:

- Programmation de recettes (créer, changement de nom, supprimer, dupliquer).
- Gestion avec multi-utilisateur et mot de passe, différent niveau d'accès en fonction du rang.
- Nombre de rangs par plateau et selon distance entre les produits.
- Progression des plateaux, positionnement pour le fourrage et sortie des plateaux.
- Possibilité de créer des modèles de dosage pour les régler selon les différents plateaux.
- Contrôle électronique de présence de plateau, lorsque celui-ci arrive au bout du convoyeur, la machine s'arrête jusqu'au retrait du plateau.
- Fonction monodose pour le réglage du poids.
- Fonction multidose : répétition de la dose dans la même position du plateau.
- Fonction de traction indépendante.
- Contrôle anti-goutte.
- Fonction d'autonettoyage.
- Liste des alarmes ayant eu lieu sur la machine.
- Contrôle des entrées et des sorties d'automate activées.



PLATEAUX ET MOULES

En plus de la configuration standard de la largeur de plateau de 40 cm, 45 cm, 60 cm ou 80 cm, il est possible de fabriquer d'autres dimensions de plateaux. Le tapis roulant peut s'adapter aux plateaux plats, ou à différents systèmes de traction et à divers types de moules. Il est également possible d'ajouter un chargeur de plateaux.



Modèle avec convoyeur rabattable pour optimiser le stockage.



Convoyeur à courroie avec système pour placer des plateaux de différentes tailles.

RÉSERVOIR

Le réservoir standard peut être remplacé par un réservoir à capacité supérieure; il peut être chauffé pour travailler avec des produits tels que le chocolat; il est même possible d'ajouter un autre réservoir pour travailler des fourrages à double parfum.

- Possibilité d'utiliser des trémies de différentes capacités.
- Possibilité d'échanger les têtes avec un paramétrage différent des sorties et des volumes.
- Amovible, ce qui facilite le nettoyage.



Réservoir chauffé



Double trémie pour le dosage de pâtes de deux couleurs ou de saveurs différentes.

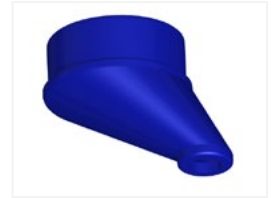


DOUILLES

La machine peut être utilisée avec différents types d'embouts, d'embouts orientables avec centre de dosage variable, pistons avec plus de calibre, embouts anti-goutte, etc.



Embout standard.



Embout décentrés.



Doser les rousquilles.



Embout avec sortie d'arrosage pour répandre de la sauce tomate dans le fond de la pizza.



Double sortie de produit.



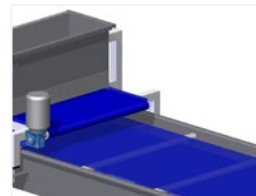
Embout décentrés.



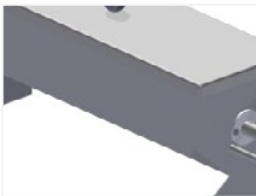
Doseur à double sortie pour répartir le produit dans les moules.

TOPPING

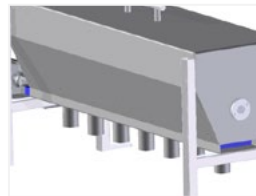
Différents applicateurs de topping peuvent être fixés à la machine. Pour décorer avec: perles en chocolat, graines, morceaux de noix, sucre et autres décorations.



TPT - Doseur de topping automatique pour pépites de chocolat, cacahuètes, noisettes, amandes, nappages moulus, copeaux de chocolat.



TPA - Doseur de topping pour sucre, verre à sucre, chocolat en poudre.



TPS - Doseur de topping pour graines, nappages moulus, copeaux de chocolat, noix de coco râpée.



EXEMPLES DE MACHINES DE DOSAGE INTÉGRÉES DANS UNE LIGNE DE TRAVAIL



Ligne de travail pour faire du flan.
Composée d'un chargeur de plateaux, d'un chargeur de gobelets, d'un distributeur de caramel, d'une zone de refroidissement, d'un distributeur de crème anglaise et d'un dispositif de thermoscellage du couvercle. Le produit est prêt pour le conditionnement et le refroidissement ultérieurs.

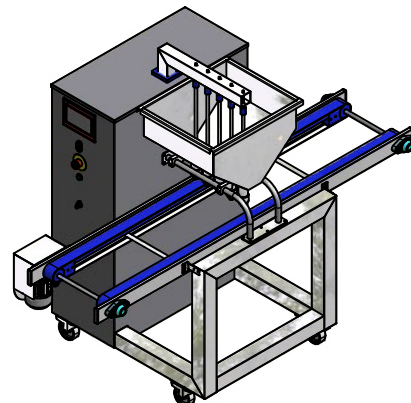
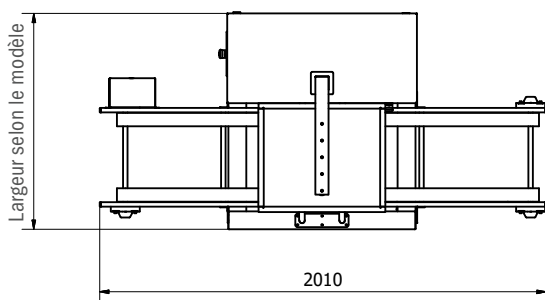
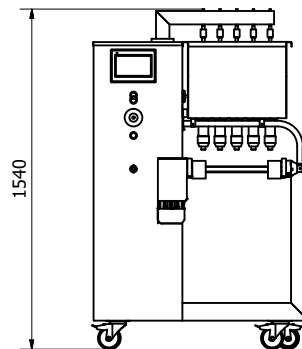
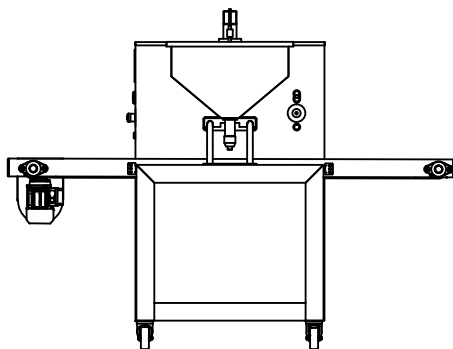


Ligne de travail pour la fabrication de madeleines.
Composée d'un chargeur de plateaux, d'une machine de capsulage et de démoulage de capsules en papier et d'une machine de dosage.

FICHE TECHNIQUE

MODÈLES	40 / 40XL	45 / 45XL	60 / 60XL	65 / 65XL	80 / 80XL
Largeur de plateau (cm)	40	45	60	65	85
Vitesse maximum (secondes/cycle)	2.9 (valeur variable en fonction de la quantité de dose et du type de pâte)				
Nombre de douilles	4-5	4-5	6-7	6-7	8-10
Réglage dose (c.c.)	de 5 à 65				
Réglage dose (c.c.) XL modèles	de 5 à 115				
Capacité du réservoir (L)	60	65	75	80	90
Poids (Kg)	160	170	200	210	240
Moteur de traction (Kw)	1 de 0,37 et 1 de 0,18		1 de 0,18		
Courant	220 / 380 V III				
Dimensions L x P x H (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
Opération de dosage	moteur	moteur	pneumatique	pneumatique	pneumatique
Moteur de traction (Kw)	1		0,75		
Pression (compresseur nécessaire)	No	No	6 bar	6 bar	6 bar
Consommation d'air (L/min)			200	200	200
Consommation d'énergie (Kw)	2				
Dimensions L x P x H (cm)	201x94x154/194	201x99x154/194	201x114x154/194	201x119x154/194	201x134x154/194

MODÈLE DAS



En raison de l'évolution technologique constante, les caractéristiques de nos produits peuvent être modifiées sans avis préalable.

**VOIR LE PRODUIT
SUR LE SITE**



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/channel/UC...)

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO