

# INYECTADORA DE RELLENOS IA

MÁQUINA PARA RELLENAR UNA AMPLIA GAMA DE ELABORADOS CON FLUIDOS LÍQUIDOS O SEMI DENSOS DENTRO DEL PRODUCTO YA HORNEADO

## DISPLAY

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

## BOQUILLAS

Amplia gama de agujas inyectoras para una gran variedad de rellenos.

## ARRASTRE Y BANDEJAS

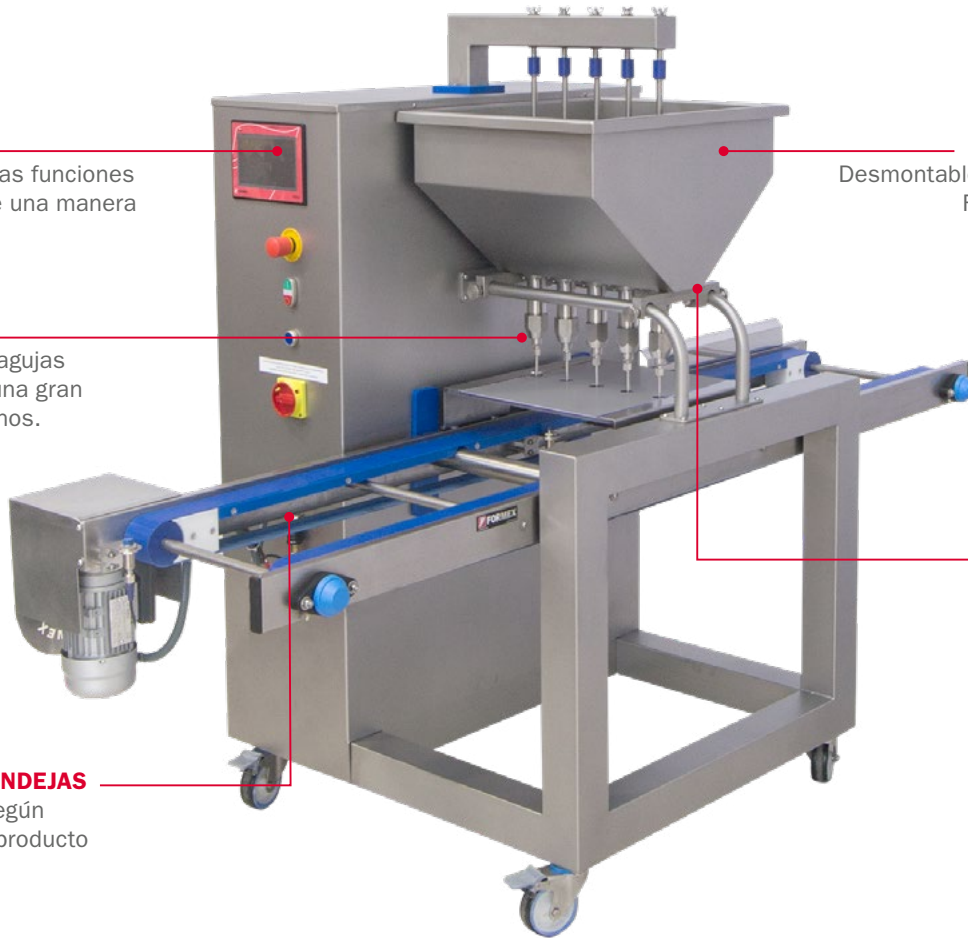
Personalizable según necesidades de producto y/o producción.

## CABEZAL Y TOLVA

Desmontable e intercambiable. Facilita su limpieza.

## SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

Neumático o con servomotor.



MODELO: IAS 40



CROISSANTS • MAGDALENAS • PANETONNE • TARTALETAS • PLUMCAKE • BOLLOS • PROFITEROLES • BIZCOCHO • RELLENOS BICOLORES



# FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Adecuada para la **inyección rápida y precisa de rellenos**, jarabes aromatizados y fluídos altamente viscosos dentro del producto elaborado en la misma bandeja de cocción, **evitando la manipulación innecesaria del producto**.
- La **dosificación volumétrica es exacta** y garantiza la misma dosis en todas las agujas inyectoras.
- Destaca en cuanto a velocidad, precisión y facilidad de operación.
- Flexible y ampliable.
- **Inyectado homogéneo**.
- 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 puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción.



## INYECCIÓN NEUMÁTICA Ó CON MOTOR SERVO

- El **volumen y la velocidad del inyectado** son **independientes y regulables**.
- El **sistema de inyectado no castiga la masa** y nos da la posibilidad de trabajar con producto de diferentes viscosidades.
- La inyectora IA ofrece una inyección volumétrica en **sus diferentes versiones**, tanto para la **IA (neumática)** como para la **IAS (con motor servo)**. En la siguiente tabla se listan en comparativa las principales **ventajas de la utilización de un servo motor**.

### IAS DOSIFICACIÓN MEDIANTE MOTOR SERVO

La dosificación mediante motor servo **se regula a través de la pantalla táctil** y 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

	IA (NEUMÁTICA)	IAS (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.



Cinta transportadora con marcas para colocar el producto.



Cinta con moldes para posicionar el producto.

## 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 rellenos de dos sabores.

- 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 calefactado para relleno de dos sabores.



## BOQUILLAS

La máquina puede utilizarse con diferentes tipos de boquillas inyectoras, número de boquillas y distancia entre las mismas, agujas inyectoras especiales, etc.



Aguja inyectora estándar



Gran aguja inyectora en círculo para el relleno de panettone



Agujas inyectoras dispuestas en círculo



Triple boquilla inyectora para el relleno de croissants

## INYECTADORA HORIZONTAL

Inyectadora automática horizontal equipada con servomotor para la inyección de diferentes productos como el "bollycao". Cada boquilla dispone de una aguja situada horizontalmente a 90° se introducen en el interior del bollo y retrocede a la par que va inyectando el producto. El depósito está calefactado mediante resistencias de aletas acopladas en sus laterales.

La cinta transportadora está fijada al chasis y dispone en todo su recorrido de separadores para facilitar la colocación manual de los bollos por los operarios. Inyecta 8 bollos. Al final del transportador hay situado un expulsor neumático que empuja ocho bollos fuera de la cinta.

Las funciones pueden ser reguladas a través de la pantalla.



## EJEMPLOS DE INYECTADORAS INTEGRADAS A UNA LÍNEA DE TRABAJO



Línea de trabajo para rellenar croissants de chocolate con topping de virutas de chocolate. Producción: 18.000 croissants/hora. Compuesta por tres estaciones:

- Una inyectora con tres filas de 9 boquillas para conseguir inyectar 27 croissants simultáneamente, y con tres agujas por boquilla para que el producto quede bien repartido.
- Una estación de gelatinado que pulveriza la gelatina por encima de los croissants.
- Una estación de topping, con una cinta superior llena de virutas de chocolate para que caiga sobre el producto y quede enganchado en la capa de gelatina.



Línea de trabajo para inyectar dos rellenos diferentes en las magdalenas ya cocidas. Posteriormente se añade una cobertura de chocolate y topping por encima.

Las estaciones de inyectado y dosificado están calefactadas. La línea no supera los 5 metros de longitud y puede ser operada por una sola persona al inicio de la cinta.

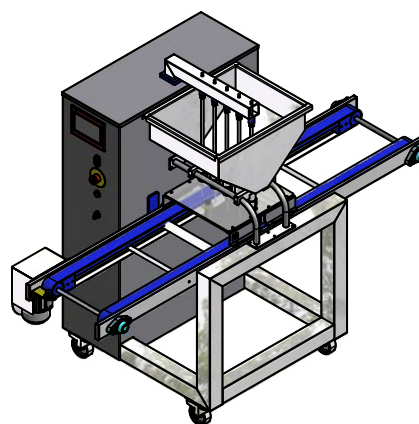
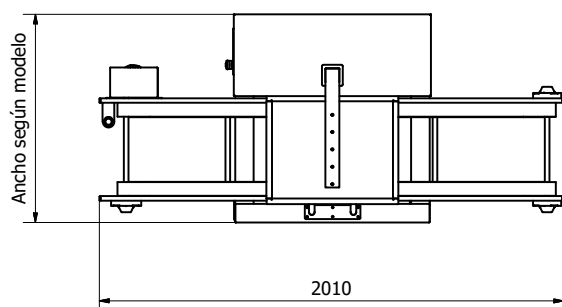
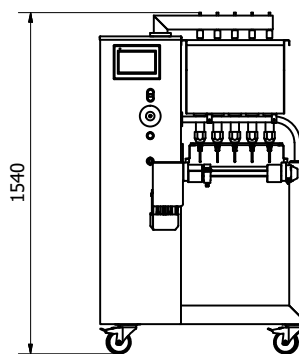
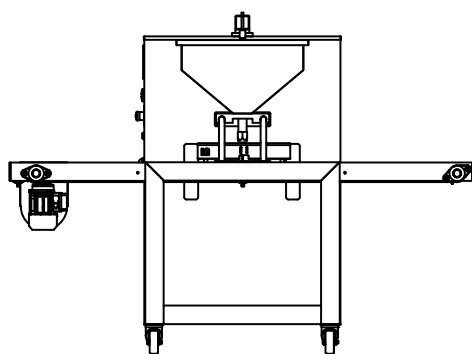
Compuesta por dos inyectoras, una dosificadora para la cobertura de chocolate y un dosificador de topping.

Un sistema de doble cinta transportadora hace que la bandeja, al llegar al final de la cinta superior, descienda automáticamente hasta una cinta inferior que gira en sentido contrario y desplaza las bandejas con el producto ya completo hasta el inicio de la línea.

## FICHA TÉCNICA

MODELOS	IA 40	IA 45	IA 60	IA 65	IA 80
Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	80
Velocidad máxima (segundos/ciclo)	3,4 (valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)				
Nº boquillas	a escoger				
Regulación dosis (c.c.)	de 3 a 39				
Capacidad del depósito (L)	50	55	65	70	80
Medidas AxFxH (cm)	201 x 94 x 154	201 x 99 x 154	201 x 114 x 154	201 x 119 x 154	201 x 134 x 154
Peso (Kg)	200	210	222	232	250
Motor (Kw)	1 de 0,18				
Tensión (V)	220 / 380 III				
Consumo eléctrico (kW)	0,75				
Presión (precisa compresor)	6 bar				
Consumo de aire (L/min)	250				
<b>IAS (servo)</b>	Consumo eléctrico (kW)	2			
	Consumo de aire (L/min)	100			

### MODELO IAS



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

**FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO**