

INJECTEUSE DE FOURRÉS IA

MACHINE POUR INJECTER DE FAÇON AUTOMATIQUE DES FLUIDES À HAUTE VISCOSITÉ ET À HAUTE TENEUR EN SUCRE, COMME LE CHOCOLAT OU LA CONFITURE DANS LE PRODUIT DÉJÀ CUIT.

ÉCRAN

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

DOUILLES

Large gamme d'embouts pour injecter des fluides à haute viscosité et haute teneur en sucre.

TRACTION ET PLATEAUX

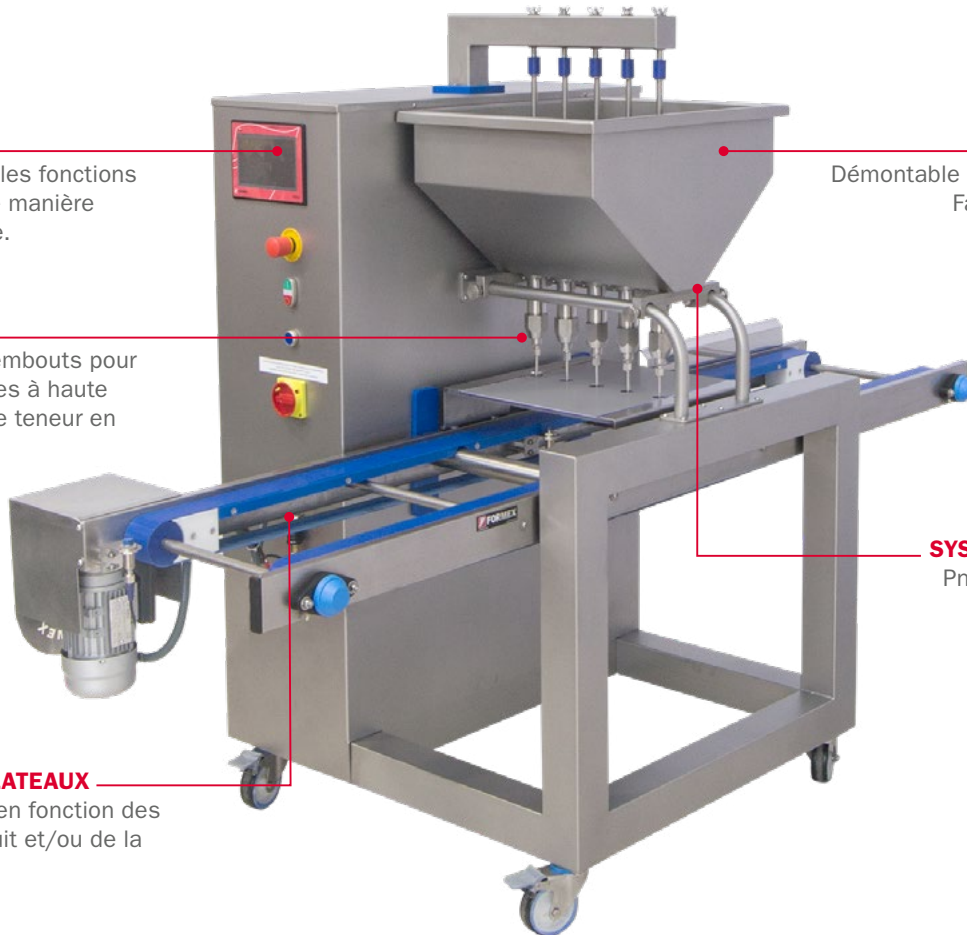
Personnalisable en fonction des besoins du produit et/ou de la production.

TÊTE ET TRÉMIE

Démontable et interchangeable. Facilite le nettoyage.

SYSTÈME DE DOSAGE

Pneumatique ou avec servomoteur.



MODÈLE: IAS 40



CROISSANTS · MAGDELEINES · PANETTONE · TARTELETTES · PLUM CAKE · PETITS PAINS · PROFITEROLES · GÂTEAU · FOURRAGES BICOLORES



FORMEX

NOUS FABRIQUONS DES SOLUTIONS DE DOSAGE POUR VOS PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conçue pour **l'injection rapide et précise de fourrages, sirops aromatisés et fluides à haute viscosité dans le produit** préparé sur le même plateau de cuisson, ce qui **évite toute manipulation inutile du produit**.
- Le **dosage volumétrique est exact** et garantit la même dose dans toutes les seringues injecteuses..
- Elle offre vitesse, précision et facilité de fonctionnement.
- Souple et extensible.
- **Injection homogène.**
- 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 couplée à un tapis roulant ou une ligne de production.



DOSAGE PNEUMATIQUE OU AVEC SERVOMOTEUR

- Et le **volume et la vitesse de dosage** sont **indépendants et réglables**.
- **Le système d'injection n'endommage pas la pâte et offre la possibilité de travailler avec des produits de diverses viscosités.**
- L'injecteuse IA offre un **dosage volumétrique** dans ses différentes versions, aussi bien la **version IA (pneumatique)** que la **version IAS (avec servomoteur)**. Le tableau suivant compare les principaux avantages offerts par l'utilisation d'un servomoteur.

DOSAGE PAR SERVOMOTEUR - IAS

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**.

DIFFÉRENCES ENTRE LES DOSAGES	IA (PNEUMATIQUE)	IAS (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.



Tapis roulant avec marquages pour le placement des produits.



Tapis roulant avec moules pour le placement des produits.

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.



Trémie doublement chauffée pour travailler avec deux saveurs de garnitures.



DOUILLES INJECTEURS

La machine peut être utilisée avec plusieurs types d'embouts injecteurs, un nombre d'embouts différents et une distance entre eux, des seringues injecteuses spéciales, etc.



Douilles standard.



Grande douille d'injection circulaire pour remplir la panettone.



Douille circulaire.



Douille à triple injection pour les garnitures de croissants.

MACHINE À INJECTION HORIZONTALE

Injecteuse horizontal automatique équipé d'un servomoteur pour l'injection de différents produits tels que le "bollycao". Chaque buse est munie d'une aiguille positionnée horizontalement à 90°, qui est introduite à l'intérieur du chignon et se déplace vers l'arrière au fur et à mesure qu'elle injecte le produit. La cuve est chauffée au moyen d'éléments chauffants à ailettes fixés sur les côtés de la cuve.

Le tapis roulant est fixé au châssis et comporte des séparateurs sur toute sa longueur pour faciliter la mise en place manuelle des brioches par les opérateurs. Il permet d'injecter 8 petits pains. À l'extrémité du convoyeur se trouve un éjecteur pneumatique qui pousse huit petits pains hors du tapis. Les fonctions peuvent être réglées sur l'écran.



EXEMPLES DE INJECTEUSES INTÉGRÉES DANS UNE LIGNE DE TRAVAIL



Ligne de travail pour remplir des croissants au chocolat de garniture aux pépites de chocolat.

Production : 18 000 croissants/heure.

Composée de trois stations :

- Un injecteur avec trois rangées de 9 buses pour injecter 27 croissants simultanément, et avec trois aiguilles par buse afin que le produit soit bien réparti.
- Une station à gelée qui pulvérise la gelée sur les croissants.
- Une station de nappage, avec un ruban supérieur rempli de copeaux de chocolat pour qu'il tombe sur le produit et se colle à la couche de gelée.



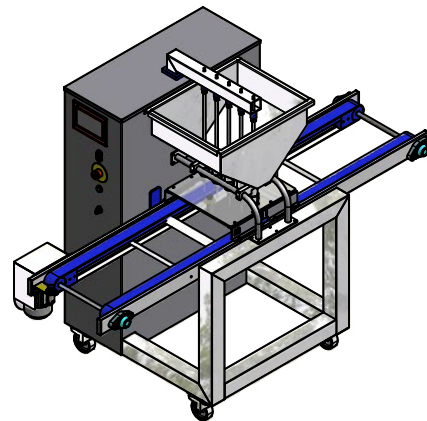
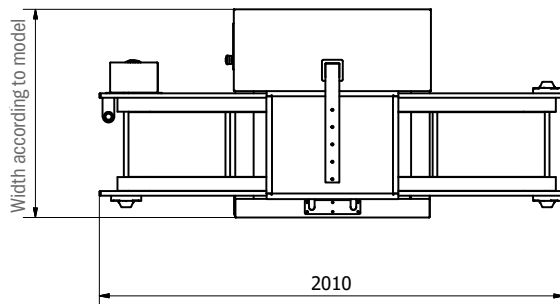
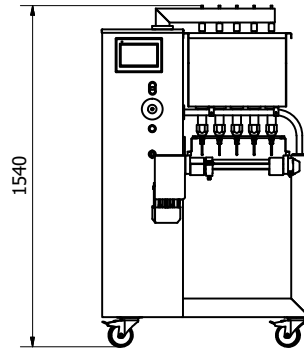
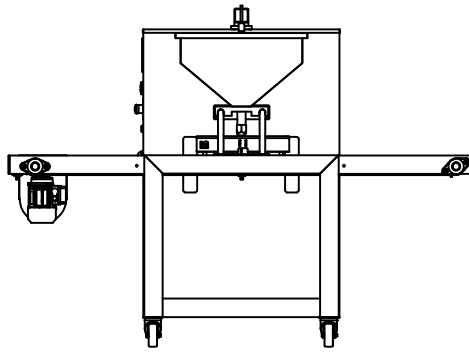
Ligne de travail pour injecter deux garnitures différentes dans les petits gâteaux cuits. Ensuite, un enrobage et un nappage au chocolat sont ajoutés sur le dessus.

Les stations d'injection et de dosage sont chauffées. La ligne ne mesure pas plus de 5 mètres de long et peut être commandée par une seule personne au début du convoyeur. Elle se compose de deux injecteurs, d'une doseuse pour l'enrobage de chocolat et d'une doseuse pour le nappage. Un système de double tapis roulant signifie que lorsque le plateau atteint l'extrémité du tapis supérieur, il descend automatiquement vers un tapis inférieur qui tourne dans le sens inverse et déplace les plateaux avec le produit plein au début de la ligne.

FICHE TECHNIQUE

MODÈLES	IA 40	IA 45	IA 60	IA 65	IA 80
Largueur de plateau (cm)	40	45	60	65	80
Vitesse maximum (secondes/cycle)	3,4 (valeur variable en fonction de la quantité de dose et du type de pâte)				
Nombre de douilles	Au choix				
Réglage dose (c.c.)	de 3 à 39				
Capacité du réservoir (L)	50	55	65	70	80
Dimensions L x P x H (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
Poids (Kg)	200	210	222	232	250
Moteur (Kw)	1 de 0,18				
Courant (V)	220 / 380 III				
Moteur de traction (Kw)	0,75				
Pression (compresseur nécessaire)	6 bar				
Consommation d'air (L/min)	250				
IAS (servo)	Moteur de traction (Kw)	2			
	Consommation d'air (L/min)	100			

MODÈLE IAS



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/formexmaquinariapasteleria)

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO