

IS

INJECTEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

IS40/IS45



Pour de petites et moyennes productions, 50-150 kg.

Permet d'injecter le fourrage au chocolat, à la confiture, au dulce de leche, etc., dans les madeleines ou les muffins sur le même plateau de cuisson ce qui évite toute manipulation inutile du produit.

Une poussée sur la pédale pneumatique permet d'injecter sans effort 5 madeleines, ce qui équivaut à un cycle complet de la machine. Progression manuelle du plateau.

Différents diamètres de seringues (injecteurs).
Bouton-poussoir de nettoyage.
Dosage volumétrique exact à réglage facile.

Robuste, construite pour travailler 24h/24.
Toutes les parties de la machine en contact avec la pâte sont fabriquées à l'aide de matières autorisées pour un usage alimentaire et en acier inoxydable AISI304.



VOIR LE PRODUIT
SUR LE SITE



FICHE TECHNIQUE

	IS 40	IS 45
Largeur de plateau (cm)	40	45
Vitesse maximale (plateaux/heure)	100-150	100-150
Douilles à injection	4-5	4-5
Réglage de la pâte (c.c.)	de 3 a 45	de 3 a 45
Capacité du réservoir (L)	40	40
Dimensions LxPxH (cm)	100 x 63 x 135	100 x 68 x 135
Poids (Kg)	90	90
Moteur (Kw)	Neumática	Neumática
Pression (compresseur nécessaire)	6 Bar	6 Bar
Consommation d'air (L/min)	70	70



FORMEX

NOUS FABRIQUONS DES SOLUTIONS DE DOSAGE POUR VOS PRODUITS

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

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO