

# DOSEUSE POLYVALENTE - DPV

MACHINE TRÈS POLYVALENTE POUR LE DOSAGE ET L'INJECTION DE PÂTES DE DIFFÉRENTES DENSITÉS  
ET VISCOSITÉS AVEC/SANS SOLIDES INCORPORÉES

## RÉSERVOIR

Sur mesure, chauffé, cylindrique,  
avec séparateur de masse.  
Adapté en fonction des exigences  
de production.

## SYSTÈME DE DOSAGE

Modèle pneumatique DPV.  
Modèle à servomoteur DPVS.

## ACCESSOIRES

Large gamme d'accessoires qui  
permettent d'utiliser la machine pour  
une grande variété de produits et  
d'applications.

## ÉCRAN

Configure toutes les fonctions de la  
machine de manière simple et visuelle  
(modèles avec servomoteur).

## SUPPORTS

Table fixe, table à roulettes, avec  
élévateur, support de moule,  
pompe de transfert.



# FORMEX

NOUS FABRIQUONS DES SOLUTIONS DE DOSAGE POUR VOS PRODUITS

# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ Elle offre vitesse, précision et facilité de fonctionnement.
- ✓ Système de dosage volumétrique.
- ✓ **Changement facile et rapide des différents accessoires pour le travail multi-produit.**
- ✓ **Large spectre de dosage, de 10cc à 1150 cc.**
- ✓ Entraînement a pedal, détente ou photocellule.
- ✓ 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.
- ✓ La **machine standard est de table** et est **livrée avec une pedal, une douille de dosage et un ensemble piston et cylindre de votre choix.**
- ✓ **TABLEAU HMI POUR UNE GESTION INTELLIGENTE DE LA PRODUCTION:** contrôle toutes les fonctions de la machine : programmation, production et nettoyage. Plus de 100 recettes peuvent être programmées et sélectionnées. Pendant la production, les paramètres tels que la vitesse de dépose, le volume, la vitesse de production, l'unidose ou la multidose peuvent être modifiés.



# SORTIES

La sortie est choisie en fonction du produit à doser. Le montage et le démontage aisés permettent également un nettoyage facile.



**PROLONGATEUR DE SORTIE**  
Extension du conduit de dosage pour éloigner la sortie de dose.



**TUYAU ET PISTOLET À MAIN**  
Tuyau avec sortie de dosage mobile, activation électrique ou pneumatique, pour contrôler manuellement le point où doser. Pour produits liquides et semiliquides



**TÊTE DE DOSAGE POUR SAUCES**  
Sortie de dosage circulaire en forme de douche, avec de petits orifices, conçue pour épandre sauces ou crèmes.



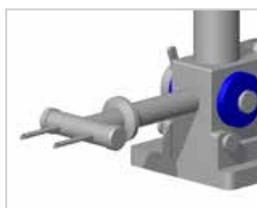
**PISTOLET DE DÉCOUPE ROTATIF**  
Pistolet spécial pour pâtes élastiques et/ou collantes. Le passage de la pâte se fait par une vanne rotative. Pour produits semiliquides doux, lourds et aérés.



**VANNE VERTICALE**  
Pour produits liquides, semi-liquides et aérés.



**VANNE HORIZONTALE**  
Pour produits doux, lourds et aérés.



**SERINGUES POUR INJECTION**  
Les seringues sont fabriquées en fonction de la demande du client : longueurs et diamètres différents, nombre de seringues, etc.

# CYLINDRES-PISTON

- La doseuse de table comprend un ensemble composé d'un cylindre et d'un piston.
- Une doseuse peut avoir plusieurs ensembles.
- Chaque ensemble peut doser entre un maximum et un minimum.
- Plus le diamètre du piston est grand, moins il y a de précision entre un volume maximum et un volume minimum.



## SUPPORTS

- Les différents supports s'assemblent à la machine de table.
- Il est possible d'associer plus supports en fonction du produit à préparer.
- Le montage et le démontage aisés permettent également un nettoyage facile.



**SUPPORT PORTE-MOULES**  
Plateau couplé à la sortie de la machine pour appuyer sur le moule ou le plateau pendant le dosage. Directement couplé à la machine de table.



**SUPPORT AVEC ÉLÉVATEUR**  
La machine de table s'abaisse au moyen d'un dispositif pneumatique pour pouvoir charger le réservoir. Une fois remplie, le dispositif s'active afin que la doseuse revienne à la hauteur de travail.



**POMPE DE TRANSFERT**  
Facilite le transfert du produit d'une cuve de mélange jusqu'à la trémie, ce qui permet de maintenir une production constante.



**SUPPORT À ROULETTES ET À HAUTEUR RÉGLABLE**  
La machine est fixée à une hauteur réglable de 70 à 100 cm.



**CONVOYEUR DE MOULES**  
Convoyeur synchronisé avec le dosage ; une fois positionnés, la dose s'effectue automatiquement.

## RÉSERVOIR

- Le réservoir standard est conique et possède une capacité de 32 à 50 litres.
- Les réservoirs peuvent être fixés entre eux, y compris ceux ayant d'autres capacités et différentes formes.
- Il est possible de réaliser des couvertures électriques pour maintenir le réservoir au chaud.
- Dans les réservoirs cylindriques, il est possible de fixer un agitateur.



**RÉSERVOIR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE EN SILICONE**  
Pour pâtes aérées.



**RÉSERVOIR AVEC SÉPARATEUR DE PÂTES**  
Pour faire des produits avec deux parfums / couleurs différents (marbré).

## QUEL PRODUIT POUVEZ-VOUS FABRIQUER AVEC CETTE MACHINE ?

PÂTISSERIES : MUFFINS · PETIT GÂTEAU · GÉNOISE · CUPCAKES · BEIGNETS · MARMOLEADOS · BROWNIES · BUNS



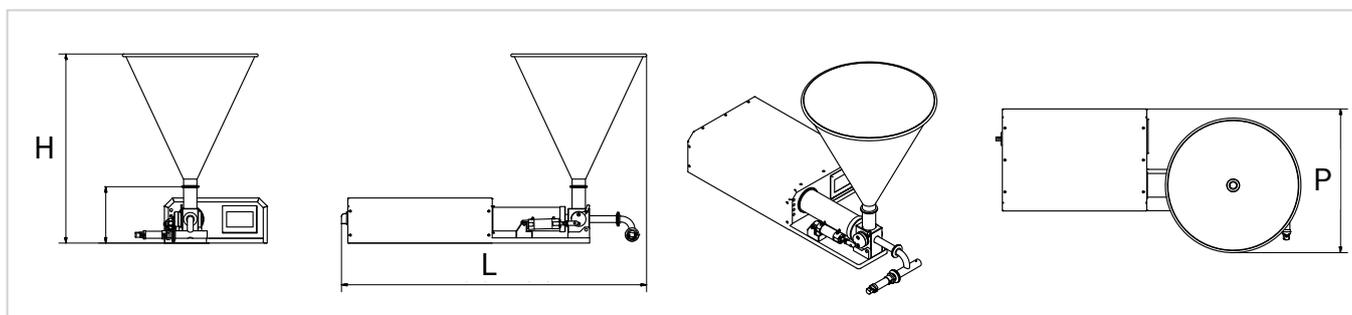
PRODUITS LAITIERS ET PRÉCUIT: BONBONS · RIZ AU LAIT · CRÈME ANGLAISE · MOUSSE · SAUCES · YAOURTS · BRANDADES



SYSTÈME DE DOSAGE	DPVS (avec servo)	DPV (pneumatique)
Contrôle des paramètres de dosage par écran tactile	Oui	No
Nombre de programmes de dosage (recettes)	999	0
Régulation de dosage	Électronique (très précis)	Mécanique (manuel par volant et compteur)
Réglage manuel de la vitesse de charge	Électronique (très précis)	Pneumatique (réglage manuel)
Contrôle de la vitesse de décharge	Électronique (très précis)	Pneumatique (réglage manuel)
Pédale de signal	Électronique	Pneumatique
Répéter des doses dans le même moule par programme (pour grands doses)	Oui	No
Signal de cellule photoélectrique	Oui	No
Signal externe	Oui	No
Peut être attaché directement à la bande (arrêt de la bande)	Oui	No
Contrôle du temps entre les doses	Oui	No
Programme d'auto-nettoyage	Oui	No
Dosage séquentiel (modèle)	Oui	No
<b>MODÈLE DPV (pneumatique)</b>	<b>C18</b>	<b>C35</b>
<b>DOSE MINIMALE-MAXIMALE*</b>		
Petit piston Ø 25mm	10 cc - 96 cc	
Moyen piston Ø 50mm	40 cc - 392 cc	40 cc - 392 cc
Gros piston Ø 100m		155 cc - 1550* cc
Consommation d'air	100 L/m	
Vitesse de dosage*	maximum 2 secondes/cycle	
Dimensions L x P x H**	104 x 50,5 x 76,5 cm - DPVS de table avec pistolet horizontal et réservoir de 30L	
Capacité du réservoir	32 ou 50 L	
Entraînement	pédale, bouton poussoir ou cellule photoélectrique	
<b>MODÈLE DPVS (avec servo)</b>	<b>C18</b>	<b>C35</b>
<b>DOSE MINIMALE-MAXIMALE*</b>		
Petit piston Ø 25mm	7 cc - 72 cc	
Moyen piston Ø 50mm	30 cc - 295 cc	30 cc - 295 cc
Gros piston Ø 100m		120 cc - 1150* cc
Consommation électrique	500 W // 220 V	
Consommation d'air	30 L/m	
Vitesse de dosage*	maximum 2 secondes/cycle	
Dimensions L x P x H**	114 x 54 x 71 cm	117,2 x 54 x 73,5 cm
Capacité du réservoir	32 ou 50 L	
Entraînement	pédale, bouton poussoir ou cellule photoélectrique	

\* Selon le type de pâte, la consistance et la quantité de dose.

\*\*\* Les mesures varient selon la trémie et si incorpore ou non l'élévateur ou une table.



**FORMEX**

**FORMEX MAQUINARIA S.A.**

Vic 32, Nave 5  
08120 La Llagosta  
BARCELONA - ESPAÑA

[formex@formex.es](mailto: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)

**VOIR LE PRODUIT  
SUR LE SITE**



**NOUS FABRIQUONS DES SOLUTIONS DE DOSAGE POUR VOS PRODUITS**