

INYECTADORAS DE SOBREMESA

MÁQUINAS INYECTORAS PARA PEQUEÑAS PRODUCCIONES. DOSIFICAN E INYECTAN MASAS COMO LAS DE LAS MAGDALENAS Y RELLENOS VARIOS EN EL PRODUCTO YA HORNEADO.

- Inyectan fluidos de alta viscosidad y alto porcentaje de azúcar como el chocolate o la mermelada en el producto ya cocido.
- Dosifican diferentes tipos de masas blandas como las de las magdalenas, plum-cake, canelones, etc.
- Construidas en acero inoxidable y materiales aptos para el contacto con productos alimentarios.

INYECTADORA-DOSIFICADORA PLUS



Este modelo permite dosificar e inyectar diferentes tipos de masas y fluidos con precisión y rapidez gracias a su sistema de engranaje.

Es perfecta para operaciones de llenado y depositado de masas que contienen partículas de hasta 13 mm como chocolate, fruta confitada, pasas, etc. (con cabezal de lóbulos, opcional).

Regulación de dosis por pantalla. Funciones: manual, automática y secuencial.

Cabezales de plástico para trabajar con mermeladas, cremas, salsas, etc.



Incluye: 1 boquilla dosificadora, 1 aguja inyectora, 1 aguja inyectora doble y extractor para limpieza de cabezal.

OPCIONAL

- Boquillas inox de otras medidas, sencilla, doble, grifo espátula, etc.
- Pistola de inyección.
- Cabezal de acero inoxidable AISI 316, para el contacto con productos calientes o ácidos.
- Cabezal de lóbulos para dosificado con partículas sólidas.
- Calentador de depósito.



Boquilla inyectora



Boquilla inyectora doble



Grifo dosificador



Espátula dosificadora

INYECTADORA - DOSIFICADORA "DO Nutela"



- Dosificación por pistón de 5 a 40gr.
- Ajuste mecánico de la dosificación.
- 3500 uds. en modo continuo.
- Tres tipos de boquillas dosificadoras.

INYECTADORA DOSIFICADORA "DO + Pistola"



- Dosificación por pistón de 5 a 40gr (5 a 30 gr con pistola).
- Ajuste mecánico de la dosificación.
- 2800 uds. en modo continuo.
- Tres tipos de boquillas dosificadoras + boquilla inyectora.



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

INYECTADORAS DE SOBREMESA



MODELO	INYECTADORA DOSIFICADORA PLUS	INYECTADORA DOSIFICADORA DO Nutela	INYECTADORA DOSIFICADORA DO + Pistola
Producción en continuo (pz/h)		3500	2800
Sistema de dosificación	engranaje	pistón	pistón
Tipos de boquillas	3 (8 mm Ø, 6 mm Ø y una doble)	3 (8 mm Ø, 6 mm Ø y una doble)	3 (8 mm Ø, 6 mm Ø y una doble)
Dosificación de masa (gr)	control electrónico	5 - 40	5 - 40
Capacidad deposito (L)	15	15	15
Medidas AxFxH (cm)	47x33x72	32x60x70	37x65x75
Peso (Kg)	27	38	55
Motor (Kw) - 220/400V III	0,37	0,37	0,75
Pedal	si	si	si
Pistola inyectora	opcional	opcional	opcional
Cabezal lóbulos con tolva Novedad	opcional		



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



Formex Maquinaria



formexmaquinariapasteleria

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO