



FORMEX

Equipamiento industrial para panadería y pastelería

MAQUINARIA PASTELERÍA

Dosificadoras

Injectadoras

Dosificadoras de Muffins

Líneas de Producción Modulares

Batidoras

Centrifugadora de Huevos

Dosificadora Polivalente

Hornos

MAQUINARIA PIZZERÍA

Formadoras de Pasta

Hornos a Gas

Amasadoras

Hornos de Leña

Formex Maquinaria S.A. es una empresa con una larga tradición familiar dedicada a la fabricación de maquinaria para panadería, pastelería y pizzería.

Ofrecemos soluciones para el dosificado de cualquier masa y para la elaboración de productos de panadería y pastelería. Somos especialistas en líneas de producción para dosificados, equipamiento para panaderías industriales y maquinaria para la industria alimentaria.

Disponemos de una amplia gama de productos que facilitan el trabajo del profesional, como por ejemplo las dosificadoras e inyectoras de magdalenas y muffins o los hornos de leña.

La maquinaria Formex está ideada para dar el máximo rendimiento a su negocio sea cual sea su volumen de producción. Nuestro rango de fabricación incluye desde un horno a gas o una dosificadora, hasta una fábrica completa para la confección de muffins u otros productos de panadería.

Disponemos de departamento de diseño propio que ha sido capaz de aportar ideas frescas para los productos actuales y crear nuevos productos, formas y nuevos modelos. Esto nos permite encontrar la mejor solución para nuestro cliente.

La filosofía de la empresa se basa en una atención personalizada al cliente, asesorando y buscando siempre las mejores soluciones para cada caso.

~
*Toda nuestra
maquinaria está
construida con
materiales aptos
para el tratamien-
to de productos
alimentarios.*
~



FORMEX

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE MAGDALENAS

DA 40 / DA 40 XL / DA 45 / DA 45 XL /
DA 60-65 / DA 60-65 XL / DA 80 / DA 80 XL



Dosificadora para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semi-blandas, de forma automática y con una gran rapidez y comodidad.

La dosificación volumétrica del producto es exacta y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. El control mecánico de dosificación permite una regulación de peso muy exacta. Este sistema de dosificación nos permite trabajar con una amplia variedad de masas. Se pueden personalizar características de la máquina como el ancho de bandejas, depósito calefactado o añadir unidades de dosificación de azúcar, topping, etc. Opcionalmente, el control de la dosificación se puede gestionar a través de un sistema de motor SERVO. Este sistema sustituye los topes mecánicos y las regulaciones neumáticas confiriendo a la máquina mayor velocidad, suavidad y precisión.

1/3,2

ciclos/segundo

dosis

desde 5 a 65/100 cc,
según modelo

electroneumática

según modelo, precisa compresor

boquillas

dosificadoras a escoger

bandejas

ancho de 40-45-60-65-85

depósito

desde 60 a 85 L,
según modelo

DOSIFICADORA SEMIAUTOMÁTICA DE MAGDALENAS

DS 40 / DS 40 XL / DS 45 / DS 45 XL



Su funcionamiento es muy simple: Llenamos el depósito de la máquina con la masa a dosificar, con solo apoyar el pie sobre un pedal eléctrico, llenamos una fila de magdalenas en la bandeja. El avance de la bandeja es manual.

50-200

Kg/día

dosis

desde 5 a 65/100 cc

depósito

40 Litros



Magdalenas, Bizcochos, Sobaos, Queques, Mantecadas, Coca, Panqué,
Mayonesa, Bizcocho mármol, Cremas, Yogur

DOSIFICAR CON SÓLIDOS

DOSIFICADORAS POLIVALENTES

DPV 18 / DPV 35

DPVS 18 / DPVS 35

Display que configura todas las funciones de la máquina de una manera visual y sencilla (modelos con servo)

Dosificación mecánica ó electrónica

Múltiples salidas de dosificación

Modelos de sobremesa, con elevador, con mesa fija ó con mesa regulable



DPVS 35 MODELO CON MESA FIJA

Máquinas muy versátiles que permiten dosificar e inyectar muchos tipos de masas con partículas sólidas incorporadas.

MODELOS DPV / DPVS

De sobremesa: versión estándar con pequeños pies para situar la máquina sobre una mesa de trabajo.

Con mesa fija: versión con mesa en acero inoxidable que pueda incorporar ruedas o pies.

Con elevador: versión con elevador de accionamiento neumático para subir y bajar la máquina.

Con mesa regulable: versión con mesa con regulación de altura manual por husillo.

sólidos

hasta un calibre de 35 mm (DPV 35)

hasta un calibre de 18 mm (DPV 18)

DOSIFICACIÓN

La dosificadora polivalente ofrece una dosificación volumétrica en sus diferentes versiones, tanto para la DPV (neumática) como para la DPVS (con motor servo). En la siguiente tabla se listan en comparativa las principales ventajas de la DPVS frente a la DPV u otras dosificadoras neumáticas.

ACCESORIOS

- División cónica de depósito: para casos en los que haya que dosificar 2 masas simultáneamente.
- Soporte portamoldes.
- Pistola vertical para líquidos.
- Agujas inyectoras: Salida de una o dos agujas.
- Cabezal de dosificación para decoración.
- Depósito de 50L.
- Conjunto pistón y cilindro pequeño.
- Conjunto pistón y cilindro mediano.
- Conjunto pistón y cilindro grande.
- Prolongador de salida.
- Cabezal de dosificación para salsa de tomate o cremas: en forma de ducha.



Mesa con báscula



Pistola de corte rotativo

DIFERENCIAS DOSIFICACIÓN

	DPV (NEUMÁTICA)	DPVS (CON SERVO)
Control parámetros dosificación por pantalla táctil	NO	SI
Número de programas dosificación (recetas)	0	999
Regulación de dosis	Mecánico (regulación manual)	Electrónico (muy preciso)
Control de velocidad de carga	Neumático (regulación manual)	Electrónico (muy preciso)
Control de velocidad de descarga	Neumático (regulación manual)	Electrónico (muy preciso)
Señal a pedal	Neumático	Electrónico
Repetición de dosis en el mismo molde por programa (para grandes dosis)	NO	SI
Señal foto-célula	NO	SI
Señal externa	NO	SI
Acoplable a cinta directa (parada de cinta)	NO	SI
Control tiempo entre dosis	NO	SI
Programa Auto-limpieza	NO	SI
Dosificación secuencial (patrón)	NO	SI
Adecuada para	Monoproducto	Multiproducto y multidosis

Cremas, Yogur, Pisto, Ensaladilla rusa, Tartas, Quiche, Salsas, Sopas, Brandadas, Mousse, Pasta de croquetas, Puré de patatas, Muffins, Magdalenas, Bizcochos...

DOSIFICAR CON SÓLIDOS

DOSIFICADORA DE MUFFINS Y MAGDALENAS

MA 40 / MA 45 / MA 60 / MA 65 / MA 80
MAS 40 / MAS 45 / MAS 60 / MAS 65 / MAS 80



1/3,7

ciclos/segundo

depósito

desde 50 a 90 L,
según modelo

boquillas

dosificadoras a escoger

dosis

desde 2 a 260 cc,
según modelo

electroneumática

precisa compresor

bandejas

ancho de 40-45-60-65-80 cm



Dosifica masas con sólidos de hasta 15 mm Ø

Dos modelos a escoger según las necesidades de dosificación y de producción:

MAS

- El control de la dosificación se gestiona a través de un sistema de SERVOMOTOR que confiere a la máquina mayor velocidad, suavidad y precisión para trabajar con una amplia variedad de densidades.
- Gracias al servomotor el usuario puede controlar la cantidad de dosis electrónicamente así como velocidades de carga y/o descarga.
- Movimiento antigoteo realizando aspiración del producto.
- Todo esto con una gran precisión y con la facilidad de pregrabar estos parámetros en más de 100 recetas.
- Más opciones de dosificación.

MA

- Control de la dosificación mecánico, esto permite una regulación del peso muy exacta y la facilidad de trabajar con una amplia variedad de densidades.
- Misma calidad.
- Menos funciones.
- Más económica.

MAS* / MA*: SU MÁQUINA PERSONALIZADA

Diferentes elementos de las dosificadoras se pueden configurar a medida según las características del producto a dosificar. MA* / MAS* ofrecen una gran versatilidad para dosificar distintas densidades de masa, producto en moldes especiales, ampliar las unidades de dosificado, etc.

Flexible y ampliable.

Multiproducto.

*Dosifica diferentes densidades de masa
con/sin trozos sólidos.*

Producto homogéneo.



Muffins, Brownies, Plum Cake, Magdalenas, Bizcochos, Sobaos, Mantecadas, Panqué, Bizcocho mármol, Cremas, Yogur, Salsas, Sopas, Brandadas, Mousse, Pasta de croquetas, Puré de patatas...

CAPSULADORA AUTOMÁTICA

CA40 / CA45 / CA60 / CA65/ CA80



La Capsuladora Automática Formex, es la máquina adecuada para librarse del trasiego de las bandejas y de la colocación del papel.

Es rápida y precisa a la hora de cargar las bandejas y colocar las cápsulas de papel, moldes u otros contenedores en las bandejas, dejándolas preparadas para el depósito de la masa.

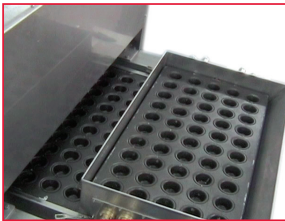
Con transportador adaptado a todo tipo de bandejas. Fácil carga de papel sin interrumpir la producción.

Es habitual que esta máquina se acople a una línea de producción compuesta de máquinas como la Dosificadora de Muffins y Magdalenas o la Dosificadora de Tartas.

~
*Modelos
personalizables*
~

1/3,5
ciclos/segundo

bandejas
ancho de 40-45-60-65-80 cm



Cargador de bandejas, opcional



Detalle de capsulado



bandejas y cápsulas especiales

Moldes y cápsulas especiales



INYECTADORA AUTOMÁTICA

IA 40 / IA 45 / IA 60 / IA 65 / IA 80

Máquina adecuada para inyectar el relleno de crema, chocolate, mermelada, dulce de leche, etc, dentro de las magdalenas o muffins en la misma bandeja de cocción, evitando la manipulación innecesaria del producto.

La dosificación volumétrica del producto es exacta y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. El control mecánico de dosificación permite una regulación de peso muy exacta. Este sistema de dosificación nos permite trabajar con una amplia variedad de rellenos.

Opcionalmente, el control de la dosificación se puede gestionar a través de un sistema de motor SERVO. Este sistema sustituye los topes mecánicos y las regulaciones neumáticas confiriendo a la máquina mayor velocidad, suavidad y precisión.



1/4

ciclos/segundo

depósito

desde 40 a 80 L,
según modelo

boquillas

inyectoras a escoger

dosis

de 3 a 45 cc

bandejas

ancho de 40-45-60-65-80 cm



boquillas especiales



Estandar: 1 aguja
por salida



Adecuada para medianas producciones. Cada vez que pulsamos el pedal neumático son inyectadas sin esfuerzo 5 magdalenas, realizando la máquina un ciclo completo de llenado. Dosificación volumétrica exacta fácilmente regulable. Avance manual de la bandeja. Diferentes diámetros de agujas inyectoras. Pulsador de limpieza.

INYECTADORA SEMIAUTOMÁTICA

IA 40 / IA 45 / IA 60 / IA 80

5/150

bandejas/hora

dosis

de 3 a 45 cc

depósito

40 L



FORMADORA DE GALLETAS

FORMADORA DE GALLETAS

TF 40 / TF 45 / TF 60



Máquina ideal para elaborar productos de masas duras por corte de hilo. Con la TF se pueden hacer:
galletas de mantequilla, masas almendradas, galletas rizadas, galletas caseras, polvorones, perrunillas, mantecados, etc...

Regulación de la altura de la mesa mediante volante exterior. Incluye un porta moldes con moldes de forma a escoger. (más moldes bajo pedido.)

46

ciclos/minuto

3-10

piezas por
regleta según
modelo

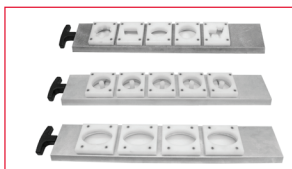
20

programas diferentes

bandejas

ancho de 40-45-60cm

~
*Puede cortar
galletas de has-
ta un diámetro
de 6 cm.*
~



Porta moldes de figuras para corte por hilo



Corte por hilo



FORMADORA DE GALLETAS

FORMADORA-DOSIFICADORA DE GALLETAS

GTF 40 / GTF 45 / GTF 60

Máquina compacta concebida para la producción de una gran variedad de productos de pastelería dulces o salados.

Gracias a la pantalla táctil a color se pueden ajustar y programar infinidad de recetas: masa de petisú, galletas de mantequilla, polvorones, pastas de té, galletas, etc...

Con la ayuda de esta máquina la producción es más fácil, uniforme y rápida.

Equipamiento incluido:

Porta boquillas giratorio a elegir entre:

- 6 salidas, 63 mm distancia entre centros.
- 5 salidas, 77,5 mm distancia entre centros.
- 4 salidas, 98 mm distancia entre centros.

Juego de boquillas lisas, 10 mm diámetro.

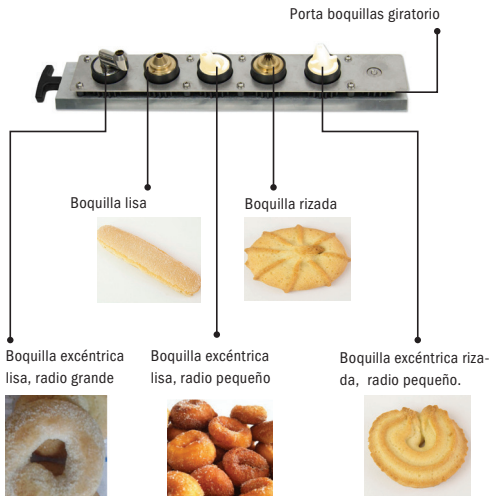
Juego de boquillas rizadas, 10 mm diámetro, 8 puntas.

Corte por hilo.



50/200 bandejas

Kg/hora
ancho de 40-45-60 cm
según velocidades y modelos



masa

de 5 a 60 g por pieza

Opcional:

Soporte con ruedas.

Juego de boquillas lisas excéntricas.

Juego de boquillas rizadas excéntricas.

Portaboquillas fijo.

Cabezal para la dosificación de masas líquidas (macarons, plancha de bizcocho, palo de champan, lenguas de gato, magdalenas, etc.).

Más portaboquillas, tanto fija como giratoria y más regleta de corte de hilo con peines de corte, según producto.



Regleta para la plancha de bizcocho. Se utiliza solamente con el cabezal de líquidos



Porta moldes de figuras para corte por hilo



Corte por hilo

LÍNEAS MODULARES

DISEÑO FLEXIBLE Y MODULAR

Las Líneas Modulares Formex ofrecen un sistema flexible y modular, siempre combinando la mejor calidad y con una óptima capacidad, cambios rápidos de producto, bajo mantenimiento y excelentes características higiénicas. Nuestros estándares incorporan una tecnología innovadora y el uso de materiales de alta calidad que hacen que las Líneas Modulares sean una inversión que ofrece la mejor relación calidad-precio y el mejor rendimiento de inversión.

Se pueden personalizar detalles como los depósitos que pueden ser calefactados o de gran volumen. Se adaptan los capsulados para moldes de silicona, papel o diferentes tipos de bandejas. Los dosificados pueden ser de gran volumen, para masas líquidas o más densas y para productos con sólidos de diferentes calibres. Las configuraciones posibles son infinitas. Es posible crear varias líneas de trabajo, según la diversidad de componentes que requiera el producto, unir las mediante cintas transportadoras, acoplarlas a hornos túnel, freidoras o empaquetadoras.

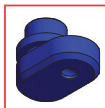
En definitiva creamos la línea de trabajo ajustada a las necesidades de su producto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas varían en función de los módulos y la configuración final de la línea, consulte presupuesto personalizado para conocer los detalles de su línea deseada.

4 DOSIFICADORA MA

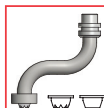
Máquina muy versátil y flexible ya que se pueden configurar a diferentes componentes según las características del producto a dosificar. Depósitos calefactados, múltiples tipos de bandejas, etc. Para dosificar diferentes densidades de masa con o sin partículas sólidas. (para más información ver catálogo MA)



Casquillo descentrado, diferentes medidas de descentrado y de diámetro de salida de boquilla



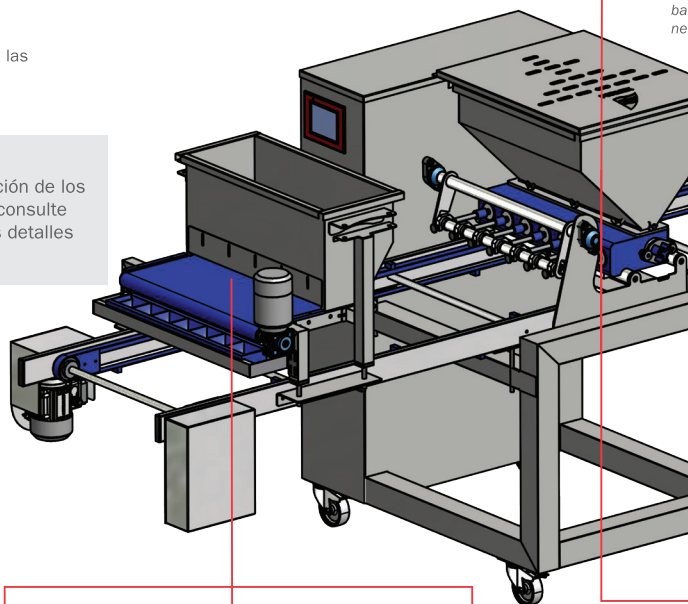
Boquilla alargada



Boquilla en S, lisa o rizada



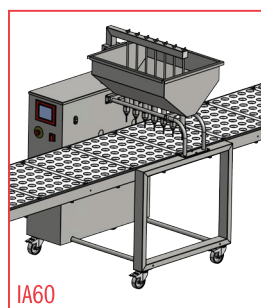
Boquilla/capsulador estándar



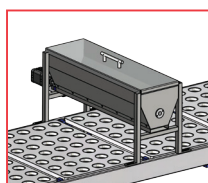
6 HORNEADO

7 INYECTADO

Las líneas también pueden ser aptas para el producto ya horneado, con inyectoras personalizadas y topping posterior. Ver ejemplos en contraportada.



IA60



Dosificador de azúcar glass

5 TOPPING

Dosificador de topping automático de cinta, para virutas de chocolate



Dosificador de perlas de chocolate y/o trozos de almendra

LÍNEAS MODULARES

1 CARGADOR DE BANDEJAS

Para bandejas planas, bandejas troqueladas, bandejas de papel, etc.



Muffins, Brownies, Magdalenas, Sobaos, Panquecitos, Coca, Bizcochos, Queques, Mantecadas, Panqué, Mayonesa, Bizcocho mármol, Cremas, Yogur Plum Cake, Tartas, Quiche, Salsas, Sopas

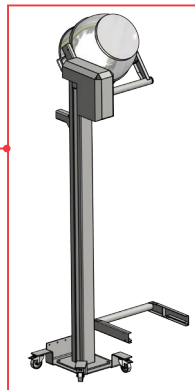
2 CAPSULADORA CA

Adaptable al tipo de cápsula o molde requerido



3 VOLCADO

Un elevador de perol, fijo ó móvil, ayuda al volcado de la masa en la dosificadora

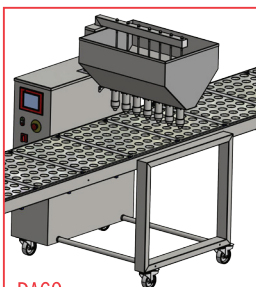


4 OTRAS DOSIFICADORAS

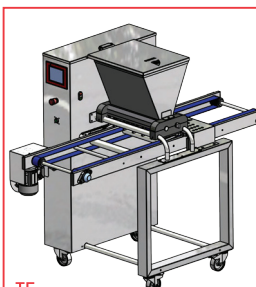
Según el producto se requieren otro tipo de dosificadoras:

Para la elaboración de Flanes se requiere una Dosificadora DA.

Si queremos hacer pastas de té u otros afines será necesario una Dosificadora de pastas de té TF.



DA60



TF

MAQUINARIA ESPECIAL

MA_BOMBONES



Máquina dosificadora de pequeñas dosis adecuada para la producción de bombones. Puede dosificar: Bombón, Bombón Licor y Bombón Praliné. En este último caso las partículas pueden llegar a medir hasta 3 mm.

MA_MULTI BANDEJAS



Dosificadora Automática con sistema especial para el ajuste del transportador y boquillas orientables y anulables para adecuar las salidas al número de piezas de cada bandeja.

MA_SALSA DE TOMATE



Dosificadora Automática especial para dosificar y repartir tomate en la base de las pizzas. Con esparcidor de orégano.

MA_DOBLE PRODUCTO



Dosificadora Automática doble para hacer quesques o masas de dos colores.

IA_CROISSANTS



Inyectora Automática para croissants con 3 agujas inyectoras para repartir mejor el chocolate. Bandeja especial de 83 cm con el depósito calefactado.

IA_PANETONNE



Inyectora automática con salida de agujas especial en forma de disco.

OTRA MAQUINARIA

ELEVADOR DE PEROL



HORNOS ROTATIVOS



CENTRIFUGADORA DE HUEVOS



FLOW PACK



TAMIZADOR DE HARINA



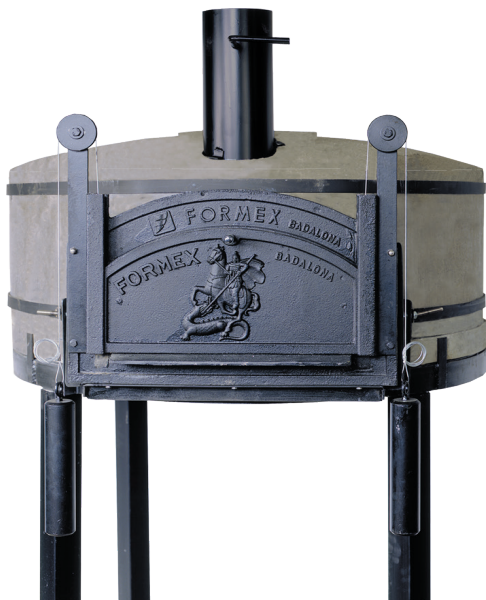
BANDEJAS



BATIDORAS



HORNO DE LEÑA



Todos recordamos con añoranza los gustos tradicionales y agradecemos una comida “como las de antes”. Los Hornos a Leña Formex son capaces de dar ese “toque diferente” de la cocción natural con leña nobles (como encina, roble, olivo, fresno, etc.), recuperando el sabor tradicional y proporcionando a sus asados, pizzas o panes artesanos todo el aroma y textura originales.

Los Hornos a Leña Formex prestigian su establecimiento al destacar el atractivo que proporciona elaborar el producto a la vista del público.

Interior refractario de 1.300°C, en piezas moldeadas de 7-10cm de espesor.
De fuego directo, acepta diferentes tipos de leña (roble, encina, olivo, haya, cepas, etc.).
Consumo leña: 3-5 Kg./h. aproximadamente.
Totalmente aislado.

Con suelo de piedra natural.
Permite una construcción decorada al estilo del local. (no incluida).

Pequeño

Medidas interiores Ø 100 cm / Medidas exteriores 117 x 132 cm.

Mediano

Medidas interiores Ø 120 cm / Medidas exteriores 137 x 152 cm

Grande

Medidas interiores Ø 150 cm / Medidas exteriores 167 x 175 cm

Maxi

Medidas interiores Ø 180 cm / Medidas exteriores 200 x 215 cm

Opcional:

Adaptación a gas.



Decoración exterior no incluida.



~
Toda nuestra
maquinaria
está
construida
con
materiales
aptos para el
tratamiento
de productos
alimentarios
~

~
Bajo
demanda
adaptamos
nuestra
maquinaria
standar a las
necesidades
de tu
producto y a
tu sistema de
trabajo
~

~
Ofrecemos
soluciones
para el
dosificado
de cualquier
masa y
para la
elaboración
de productos
de panadería
y pastelería
~

~
Para más
información
consultar
en catálogos
específicos
o en [www.
formex.es](http://www.formex.es)
~



FORMEX
www.formex.es



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