

DOSIFICADORA SEMIAUTOMÁTICA DE MAGDALENAS DS

CONVIERTE UN PROCESO LENTO EN
UN PROCESO SEMIAUTOMÁTICO

VER CATÁLOGO
DEL PRODUCTO



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE MAGDALENAS DA

COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA: AVANCE
DE LAS BANDEJAS, POSICIONAMIENTO
PARA EL LLENADO Y SALIDA
DE LAS MISMAS.

VER CATÁLOGO
DEL PRODUCTO



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE MUFFINS&MAGDALENAS MA

COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA. PARA
DOSIFICAR MASAS BLANDAS O SEMI-
BLANDAS, QUE LLEVEN INCORPORADAS
TROZOS SÓLIDOS.

VER CATÁLOGO
DEL PRODUCTO



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

DS

DOSIFICADORA SEMIAUTOMÁTICA DE MAGDALENAS

DS40/DS45



La Dosificadora Semiautomática de Magdalenas Formex, es adecuada para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semiblandas, de forma rápida y cómoda.

Es la máquina ideal para una producción de 50 a 200 kg/día. 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.

Es una máquina robusta, construida para trabajar 24 horas al día. De fácil mantenimiento ya que no necesitan engrase.

Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesado de productos alimentarios. Todos los modelos están dotados de ruedas en la parte posterior para facilitar el transporte. Las Dosificadoras Formex se benefician de una tecnología muy sencilla pero de lo más eficaz.



IR A MENÚ

VER PRODUCTO EN WEB



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	DS 40 / 40XL	DS 45 /45XL
Ancho de bandeja (cm)	40	45
Producción recomendada (kg)	50-200	50-200
Nº boquillas dosificadoras	4-5	4-5
Regulación dosis (c.c.)	desde 5 a 65	desde 5 a 65
Regulación dosis (c.c.) modelos XL	desde 5 a 100	desde 5 a 100
Capacidad del depósito (L)	40	40
Medidas AxFxH (cm)	100 x 63 x 155 /160	100 x 68 x 155 /160
Peso (Kg)	70	70
Motor (Kw)	0,37	0,37
Tensión	220 / 380 V	220 / 380 V
Consumo eléctrico (Kw)	0,5	0,5



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

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

DOSIFICADORA DA

MÁQUINA PARA DOSIFICAR MAGDALENAS, BIZCOCHOS, FLANES, Y OTRAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA, LÁCTEOS Y PRECOCINADOS

DISPLAY

Configura todas las funciones de la máquina de una manera visual y sencilla.

BOQUILLAS

Amplia gama de boquillas para dosificar una gran variedad de productos.

ARRASTRE Y BANDEJAS

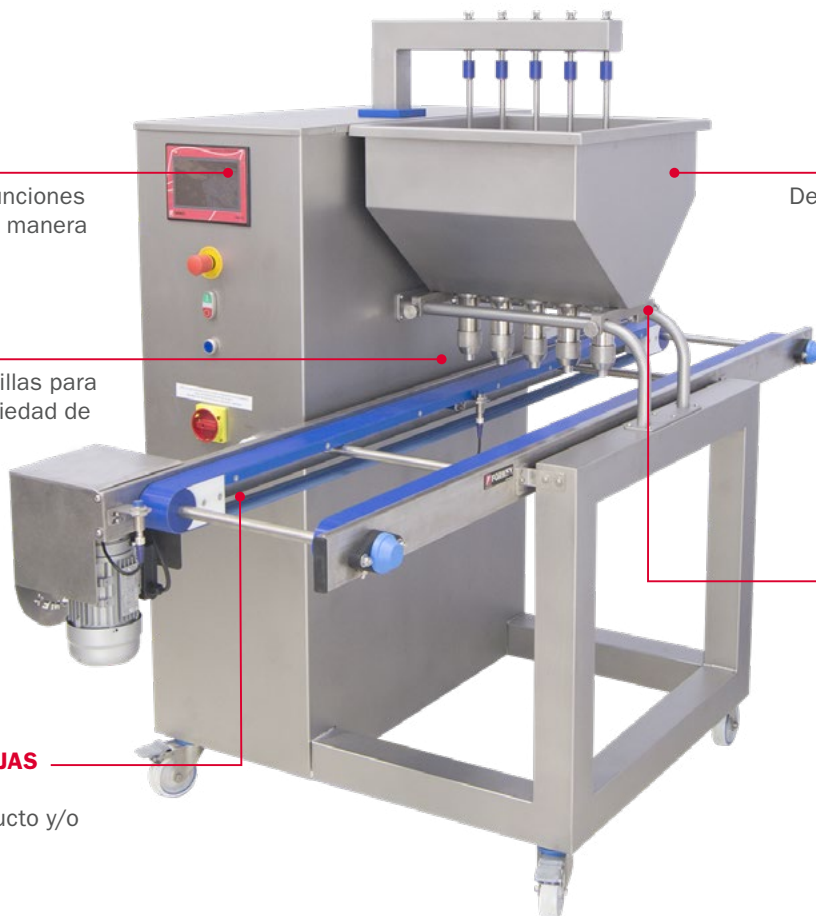
Personalizable según necesidades de producto y/o producción.

CABEZAL Y TOLVA

Desmontable e intercambiable. Facilita su limpieza.

SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

Mecánico o con servomotor.



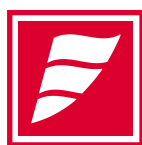
MODELO: DAS 40



MAGDALENAS • BIZCOCHOS • SOBAOS • QUEQUES • MANTECADAS • COCAS • PANQUÉS • MAYONESA • BIZCOCHO MÁRMOL • CREMAS

YOGUR • NATILLAS • MOUSSE • SALSAS • BATIDOS • PRODUCTOS SIN SÓLIDOS

[IR A MENÚ](#)



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La Dosificadora Automática de Magdalenas Formex, es adecuada 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** es exacta y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. Producto homogéneo.
- Flexible y ampliable.
- Cambio fácil y rápido de los diferentes accesorios **para trabajar multiproducto**.
- Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesamiento de productos alimentarios.
- Para producciones semi-automáticas y/o con mayor grado de automatización ya que **la máquina puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción**.



DOSIFICACIÓN NEUMÁTICA Ó CON MOTOR SERVO

- El **volumen y la velocidad de dosificación** son **independientes y regulables**.
- **El sistema de dosificado no castiga la masa** y nos da la posibilidad de trabajar con productos muy diversos. El diseño de las boquillas permite dosificar masas líquidas evitando el goteo entre bandejas.
- La Dosificadora DA ofrece una dosificación volumétrica en sus **diferentes versiones**, tanto para la **DA (neumática)** como para la **DAS (con motor servo)**. En la siguiente tabla se listan en comparativa las principales **ventajas de la utilización de un servo motor**.

DAS DOSIFICACIÓN MEDIANTE MOTOR SERVO

La dosis volumétrica **se regula a través de la pantalla táctil**. La dosificación mediante motor servo sustituye los topes mecánicos y las regulaciones neumáticas confiriendo a la máquina **mayor velocidad, suavidad y precisión de funcionamiento**.

Gracias al servomotor el usuario puede **controlar** infinidad de **parámetros de manera electrónica** con gran fiabilidad y una gran eficiencia.

DIFERENCIAS DE DOSIFICACIÓN	DA (MOTOR/NEUMÁTICA)	DAS (CON SERVO)
Regulación cambio de dosis	Mecánico con volante (regulación manual)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control parámetros dosificación por pantalla táctil	No	Si
Control de velocidad de carga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control de velocidad de descarga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Repetición de dosis en el mismo molde	Si	Si
Aspiración gota	No	Si, por pantalla

PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN

A través de la pantalla táctil podemos **controlar todas las funciones de la máquina:**

- Programación de recetas (crear, cambio de nombre, eliminar, duplicar).
- Gestión con multiusuario y contraseña con diferente nivel de acceso según rango.
- Número de filas por bandeja y distancia entre productos.
- Avance de las bandejas, posicionamiento para el llenado y salida de las mismas.
- Posibilidad de crear patrones de dosificado para ajustarlas a las diferentes bandejas.
- Control electrónico de presencia de bandeja, cuando la bandeja llega al final del transportador la máquina se para hasta que se retira la bandeja.
- Función monodosis para ajuste del peso.
- Función multidosis: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja.
- Función de arrastre independiente.
- Control de antigoteo.
- Función de autolimpieza.
- Listado de alarmas ocurridas en la máquina.
- Control de entradas y salidas de autómatas activadas.



BANDEJAS Y MOLDES

Además de la configuración estándar del ancho de bandeja de 40cm, 45cm, 60cm u 80cm, se pueden fabricar otras medidas de bandejas. La cinta transportadora se puede adaptar a bandejas planas, de papel o a diferentes sistemas de arrastre y diferentes tipos de moldes. También se puede añadir un cargador de bandejas.



Modelo con transportador abatible para optimizar el espacio.



Cinta de arrastre con sistema para colocar bandejas de diferentes medidas.

DEPÓSITO

El depósito estándar se puede cambiar por uno de mayor capacidad, se puede calefactar para trabajar con productos como el chocolate incluso se puede añadir otro depósito para trabajar masas de dos colores.

- Posibilidad de usar tolvas de diferentes capacidades.
- Posibilidad de intercambiar cabezales con distinta configuración de salidas y volúmenes.
- Extraíble, facilita su limpieza.



Depósito calefactado



Doble depósito para masa de dos colores



BOQUILLAS

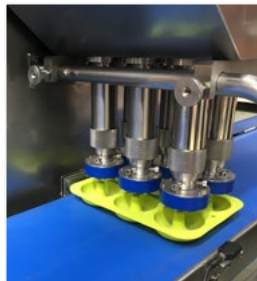
La máquina puede utilizarse con diferentes tipos de boquillas, boquillas orientables con centro de dosificado variable, pistones con más calibre, boquillas antigoteo, etc.



Boquilla/casquillo estándar



Boquilla descentrada



Boquillas con adaptador en forma de ducha para que la dosis quede repartida según la forma del donut.



Boquillas con adaptador en forma de ducha para repartir la salsa de tomate en toda la base de la pizza.



Boquillas dobles para dosificar bizcocho mármol.



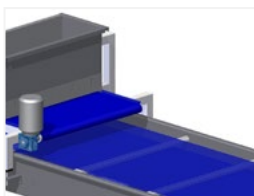
Boquillas orientables.



Boquillas con salida doble para repartir el producto en los moldes.

TOPPING

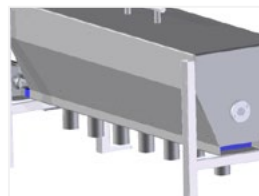
Se pueden añadir un sinfín de accesorios para dosificar toppings como semillas, azúcar glass, perlas de chocolate, virutas, etc...



TPT - Topping automático de cinta, para virutas de chocolate, trozos de nueces, almendras, etc.



TPA - Dosificador de azúcar y de azúcar glass.



TPS - Topping de semillas, lágrimas de chocolate, trozos de almendras, nueces, etc.



EJEMPLOS DE DOSIFICADORAS INTEGRADAS A UNA LÍNEA DE TRABAJO



Línea de trabajo para la elaboración de flanes.
Compuesta de un cargador de bandejas, depositador de vasos, dosificador de caramelo, zona de enfriamiento, dosificadora de flanes y termo-sellado de la tapa. El producto queda listo para su posterior empaquetado y refrigerado.

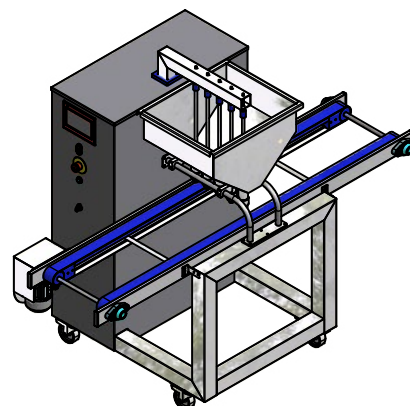
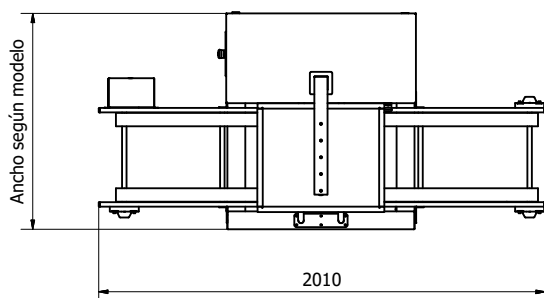
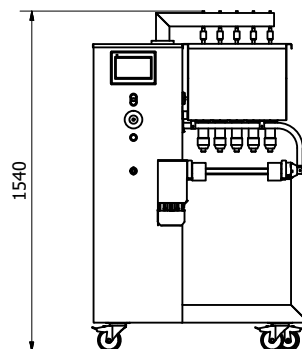
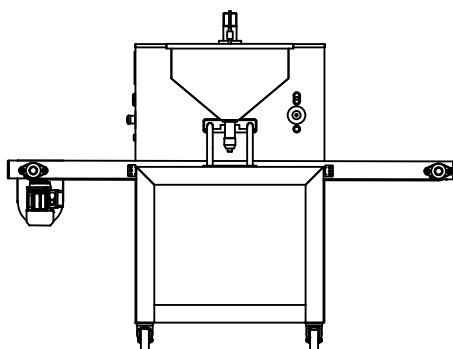


Línea de trabajo para elaborar magdalenas.
Compuesta de un cargador de bandejas, una capsuladora-desmoldeadora de cápsulas de papel y una dosificadora.

FICHA TÉCNICA

MODELOS		40 / 40XL	45 / 45XL	60 / 60XL	65 / 65XL	80 / 80XL
DA - DAS	Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	85
	Velocidad máxima (segundos/ciclo)	2,9 (valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)				
	Nº boquillas dosificadoras	4-5	4-5	6-7	6-7	8-10
	Regulación dosis (c.c.)	desde 5 a 65				
	Regulación dosis (c.c.) modelos XL	desde 5 a 115				
	Capacidad del depósito (L)	60	65	75	80	90
	Peso (Kg)	160	170	200	210	240
	Motor (Kw)	1 de 0,37 y 1 de 0,18			1 de 0,18	
	Tensión	220 / 380 V III				
DA	Medidas AxFxH (cm)	201 x 85 x 154 /194	201 x 90 x 154 /194	201 x 107 x 154 /194	201 x 112 x 154 /194	201 x 127 x 154 / 194
	Funcionamiento dosis	motor	motor	neumática	neumática	neumática
	Consumo eléctrico (Kw)	1			0,75	
	Presión (precisa compresor)	No	No	6 bar	6 bar	6 bar
	Consumo de aire (L/min)				200	200
DAS	Consumo eléctrico (Kw)	2				
	Medidas AxFxH (cm)	201x94x154/194	201x99x154/194	201x114x154/194	201x119x154/194	201x134x154/194

MODELO DAS



Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.

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
[in](#) Formex Maquinaria
[YouTube](#) formexmaquinariapasteleria

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

DOSIFICADORA CON PARTÍCULAS SÓLIDAS MA

MÁQUINA PARA DOSIFICAR MAGDALENAS, MUFFINS Y OTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA, POSTRES O PRECOCINADOS CON/SIN PARTÍCULAS SÓLIDAS INCORPORADAS

DISPLAY

Configura todas las funciones de la máquina de una manera visual y sencilla.

SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

Neumático o con servomotor.

ARRASTRE Y BANDEJAS

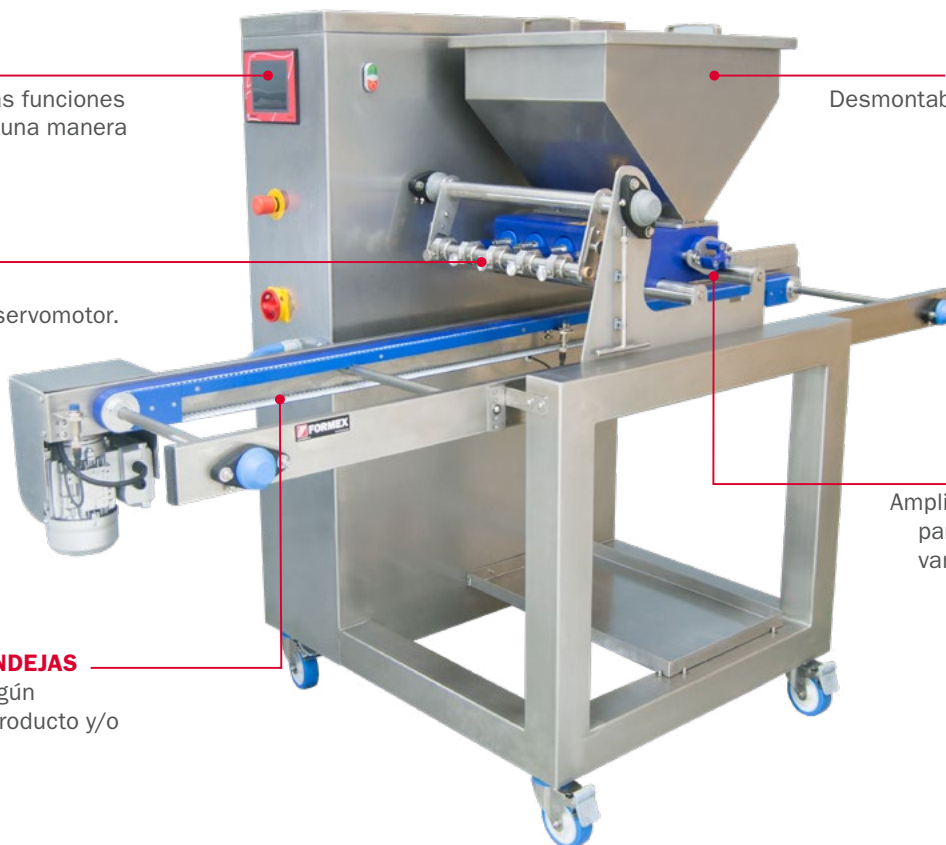
Personalizable según necesidades de producto y/o producción.

CABEZAL Y TOLVA

Desmontable e intercambiable. Facilita su limpieza.

BOQUILLAS

Amplia gama de boquillas para dosificar una gran variedad de productos.



MODELO: MAS 40



MUFFINS • BROWNIES • PLUM CAKE • MAGDALENAS • BIZCOCHOS • SOBAOS • MANTECADAS • PANQUÉ • CREMAS • CUPCAKES

BIZCOCHO MÁRMOL • YOGUR • TARTAS • QUICHE • SALSAS • SOPAS • BRANDADAS • MOUSSE • PASTA DE CROQUETAS • PURÉ

NATILLAS • ARROZ CON LECHE • DONUTS • QUEQUE • MACARONS • CHOCOLATE • BOMBONES • BRAZO DE GITANO • BOLLOS

[IR A MENÚ](#)



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La Dosificadora Automática de Muffins&Magdalenas es la máquina adecuada para **dosificar masas blandas o semi-blandas, como la de las magdalenas, que lleven incorporados trozos de sólidos** de hasta un diámetro aproximado de 15 mm.
- Destaca en cuanto a velocidad, precisión y facilidad de operación.
- La **dosificación volumétrica es exacta** y garantiza la misma dosis en todas las boquillas. **Producto homogéneo.**
- Flexible y ampliable.
- Cambio fácil y rápido de los diferentes accesorios para trabajar multiproducto.
- Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesamiento de productos alimentarios.
- Para producciones semi-automáticas y/o con mayor grado de automatización ya que puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción.



DOSIFICACIÓN NEUMÁTICA Ó CON MOTOR SERVO

- El **volumen y la velocidad de dosificación** son **independientes y regulables**.
- El **sistema de dosificado no castiga la masa** y nos da la posibilidad de trabajar con productos muy diversos. El diseño de las boquillas permite dosificar masas líquidas evitando el goteo entre bandejas.
- La Dosificadora MA ofrece una dosificación volumétrica en sus **diferentes versiones**, tanto para la **MA (neumática)** como para la **MAS (con motor servo)**. En la siguiente tabla se listan en comparativa las principales **ventajas de la utilización de un servo motor**.

MAS DOSIFICACIÓN MEDIANTE MOTOR SERVO

La dosis volumétrica **se regula a través de la pantalla táctil**. La dosificación mediante motor servo sustituye los topes mecánicos y las regulaciones neumáticas confiriendo a la máquina **mayor velocidad, suavidad y precisión de funcionamiento**.

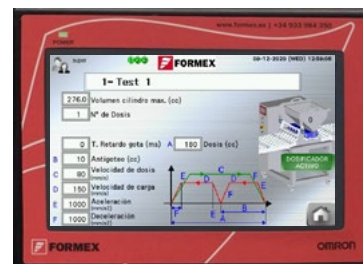
Gracias al servomotor el usuario puede **controlar** infinidad de **parámetros de manera electrónica** con gran fiabilidad y una gran eficiencia.

DIFERENCIAS DE DOSIFICACIÓN	MA (NEUMÁTICA)	MAS (CON SERVO)
Regulación cambio de dosis	Mecánico con volante (regulación manual)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control parámetros dosificación por pantalla táctil	NO	SI
Control de velocidad de carga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Control de velocidad de descarga	Neumático (no modificable)	Electrónico por pantalla (muy preciso)
Repetición de dosis en el mismo molde	SI	SI
Aspiración gota	NO	SI, por pantalla

PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN

A través de la pantalla táctil podemos controlar todas las funciones de la máquina:

- Programación de recetas (crear, cambio de nombre, eliminar, duplicar).
- Gestión con multiusuario y contraseña con diferente nivel de acceso según rango.
- Número de filas por bandeja y distancia entre productos.
- Avance de las bandejas, posicionamiento para el llenado y salida de las mismas.
- Posibilidad de crear patrones de dosificado para ajustarlos a las diferentes bandejas.
- Control electrónico de presencia de bandeja, cuando la bandeja llega al final del transportador la máquina se para hasta que se retira la bandeja.
- Función monodosis para ajuste del peso.
- Función multidosis: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja.
- Función de arrastre independiente.
- Control de antigoteo.
- Función de autolimpieza.
- Listado de alarmas ocurridas en la máquina.
- Control de entradas y salidas de autómatas activadas.



BANDEJAS Y MOLDES

Además de la configuración estándar del ancho de bandeja de 40cm, 45cm, 60cm u 80cm, se pueden fabricar otras medidas de bandejas. La cinta transportadora se puede adaptar a bandejas planas, de papel o a diferentes sistemas de arrastre y diferentes tipos de moldes. También se puede añadir un cargador de bandejas.



Cinta transportadora con sistema para trabajar con varias medidas de bandeja.



Bandejas con cápsulas de papel incorporadas



MAS con cinta transportadora adaptada para el dosificado en continuo de plancha de bizcocho.



MAS con cabezal suspendido para acoplar a cinta transportadora en línea de producción.



Cinta transportadora para bandeja plana.



Cargador de bandejas.



Transportador diseñado para situar tres bandejas planas.

DEPÓSITO

El depósito estándar se puede cambiar por uno de mayor capacidad, se puede calefactar para trabajar con productos como el chocolate incluso se puede añadir otro depósito para trabajar masas de dos colores.

- Posibilidad de usar tolvas de diferentes capacidades.
- Posibilidad de intercambiar cabezales con distinta configuración de salidas y volúmenes.
- Extraíble, facilita su limpieza.



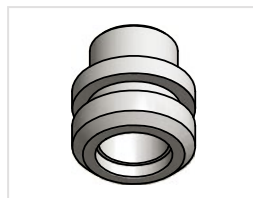
Depósito calefactado.



Doble depósito para masa de dos colores.

BOQUILLAS

La máquina puede utilizarse con diferentes tipos de boquillas, boquillas orientables con centro de dosificado variable, pistones con más calibre, boquillas antigoteo, etc. Permiten el paso de sólidos de hasta 15 mm de diámetro.



Boquilla/casquillo estándar.



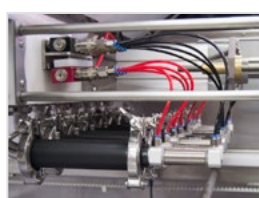
Casquillo descentrado, diferentes medidas de descentrado y de diámetro de salida de boquilla.



Boquilla alargada.



Boquilla orientable en S, lisa o rizada.



Boquillas antigoteo con accionamiento por pistón.



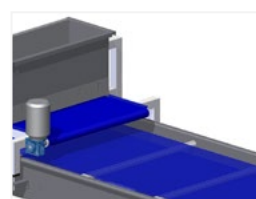
Boquillas antisalpicadura para masas más líquidas.



Boquillas dobles para dosificar bizcocho mármol.

TOPPING

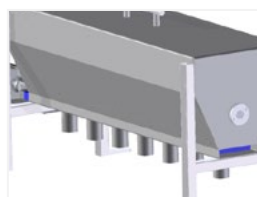
Se pueden añadir un sinfín de accesorios para dosificar toppings como semillas, azúcar glass, perlas de chocolate, virutas, etc...



TPT - Topping automático de cinta, para virutas de chocolate, trozos de nueces, almendras, etc.



TPA - Dosificador de azúcar y azúcar glass.



TPS - Topping de semillas, lágrimas de chocolate, trozos de almendras, nueces, etc.



EJEMPLOS DE DOSIFICADORAS INTEGRADAS A UNA LÍNEA DE TRABAJO



Línea de trabajo para la producción de muffins y macarons.

- Compuesta por un brazo robot de tecnología Omron con tres platos intercambiables y nueve cargadores de bandejas (diferentes tamaños, de cartón, metálicas y hojas de papel).
- Una capsuladora para dos tipos diferentes de papel.
- Una dosificadora de muffins.
- Dos dosificadores de semillas intercambiables.



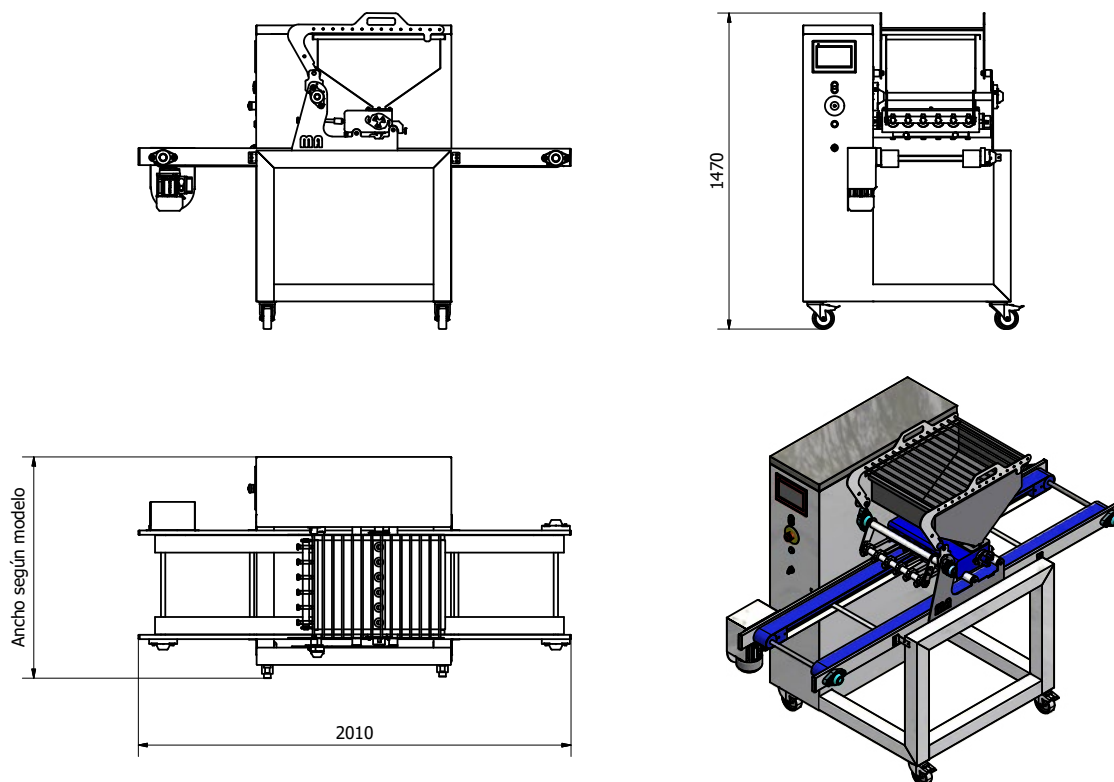
Línea de trabajo para la elaboración de muffins con topping.

Compuesta de un cargador de bandejas, capsuladora de papel, dosificadora de muffins y dosificador de topping de cinta para virutas de chocolate.

FICHA TÉCNICA

MODELOS		40	45	60	65	80
MA (neumática) - MAS (con servo)	Ancho de bandeja (cm)	40	45	60	65	80
	Velocidad máxima (segundos/ciclo)	3,2 (Valor variable según cantidad de dosis y tipo de masa)				
	Nº boquillas dosificadoras	a escoger				
	Regulación dosis	de 2 a 17 cc				
	Pistón Ø15 mm	de 7 a 69 cc				
	Pistón Ø30 mm	de 13 a 123 cc				
	Pistón Ø40 mm	de 21 a 208 cc				
MA	Pistón Ø52 mm	de 28 a 276 cc				
	Pistón Ø60 mm					
	Capacidad del depósito (L)	52	58	72	78	96
	Peso (Kg)	180	202	240	250	280
	Motor arrastre (Kw)	0,18				
MAS	Tensión (V) Monofásica	220				
	Medidas A x F x H (cm)	201x88x147	201x93x147	201x108x147	201x113x147	251x128x147
	Consumo eléctrico (Kw)	0,75				
	Consumo de aire (L/min)	190	190	230	230	230
	Presión (precisa compresor)	6 bar				
MAS	Medidas A x F x H (cm)	201x94x147	201x99x147	201x114x147	201x119x147	251x134x147
	Consumo eléctrico (Kw)	1,5				
	Consumo de aire	50 (L/min) - 6 bar (precisa compresor)				

MODELO MAS



Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.

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