



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL
para pastelería, lácteos, postres y precocinados



DOSIFICAR



INYECTAR



DOSIFICAR Y CORTAR



DECORAR



LÍNEAS DE TRABAJO

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO



Formex Maquinaria S.A. es una empresa dedicada a la fabricación de maquinaria para pastelería semi-industrial y equipamiento para la industria alimentaria.

Ofrecemos **soluciones para el dosificado de cualquier masa** y para la elaboración de productos de pastelería, postres, lácteos y precocinados.

Nuestro rango de fabricación incluye desde una dosificadora o inyectora —que podemos diseñar según los requerimientos técnicos del producto a elaborar— hasta el estudio, instalación y puesta en marcha de una fábrica completa para la confección de diversos productos como: **magdalenas, muffins, tortas, mantecadas, bizcochos, ponquesitos, queques, brownies, plum cake, sobaos, panqué, bizcocho mármol, cremas, yogur, tartas, quiche, salsas, sopas, brandadas, mousse, pasta de croquetas, puré de patatas...** **DISEÑAMOS Y FABRICAMOS LA MÁQUINA MÁS ADECUADA PARA SU PRODUCTO.**



MÁXIMO RENDIMIENTO

La maquinaria Formex está diseñada para dar el máximo rendimiento a su negocio sea cual sea su volumen de trabajo, mono-producción o multi-producción, de rango medio o industrial.

Precisión en el dosificado, velocidad de producción, versatilidad, innovación, fiabilidad y robustez son las cualidades de nuestra maquinaria.

Fabricamos pensando en nuestro cliente, teniendo muy en cuenta los conceptos más actuales de higiene, simplicidad de uso y tecnología.

Estudiando su producto y las necesidades de elaboración podemos diseñar máquinas que cumplan con las demandas productivas más exigentes y asegurar una excelente calidad del producto final, ofreciendo la mejor relación calidad-precio.

~
*velocidad,
precisión,
ergonomía
y versatilidad*
~



PRODUCTO
DULCE



PRODUCTO
SALADO



PRODUCTO
PRECOCINADO

DOSIFICADOS



Somos especialistas en procesos de dosificado, nuestras máquinas están diseñadas para dosificar de manera precisa y homogénea un amplio rango de densidades de masa, con ó sin partículas sólidas incorporadas.

Fluidos, cremas, masas densas o semi-densas, masas viscosas, salsas, etcétera.

Construidas totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos homologados para alimentación.

Sistema de dosificación volumétrico.

Control electrónico mediante pantalla digital.

Distribución homogénea del producto.

Sistema anti-goteo.

Extremadamente simples de utilizar y limpiar.



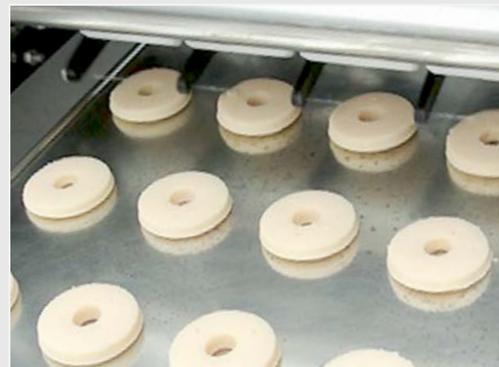
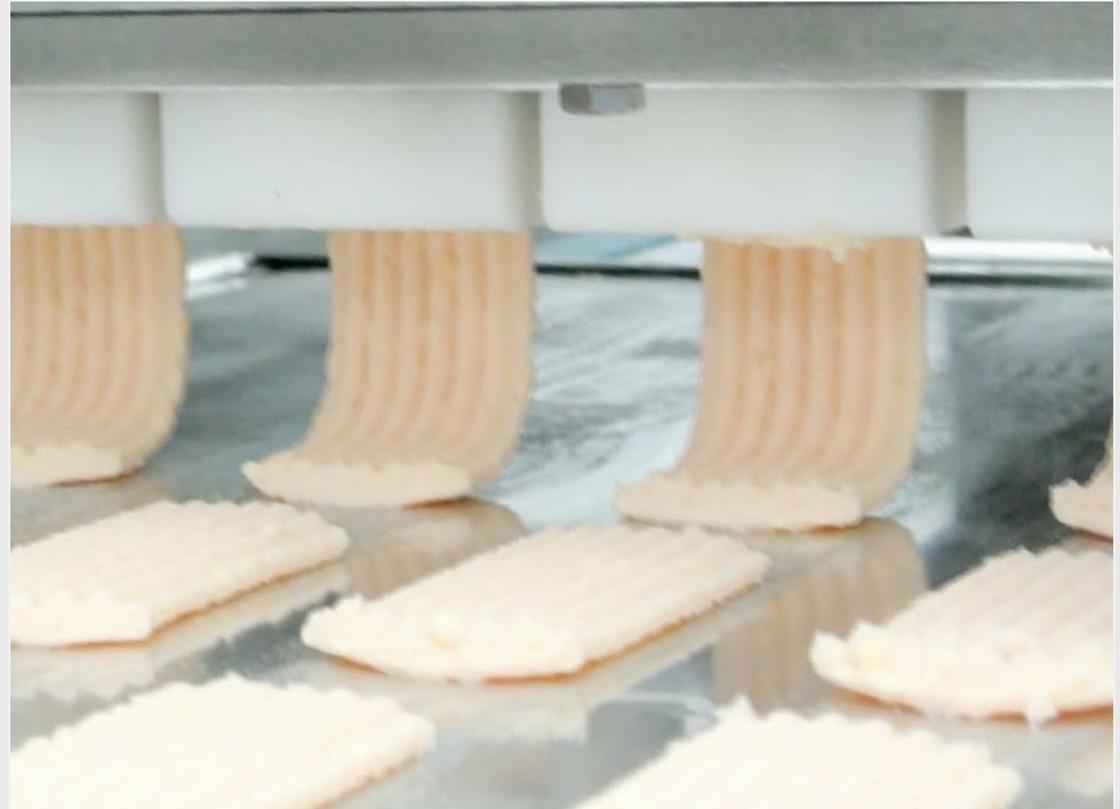
DOSIFICAR, FORMAR Y CORTAR

Para masas densas que requieran de corte por hilo o de boquillas giratorias disponemos de una gama de máquinas y accesorios que cumplen con todos los requisitos de producción en este tipo de elaboraciones, evitando castigar la masa o cualquier alteración de las características naturales de la misma.

Es posible realizar de manera flexible y creativa una gran cantidad de productos, dada la posibilidad de intercambiar cabezales de dosificación (rodillos o bomba) y la vasta selección de moldes personalizados fijos o giratorios y las numerosas formas de las boquillas.

Control electrónico mediante pantalla digital.

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, etcétera.



INYECTADOS



Inyectadoras para el relleno del producto una vez horneado como magdalenas, bollos, croissants, etcétera.

Para inyectar fluidos de alta viscosidad y alto porcentaje de azúcar como el chocolate, la mermelada o el dulce de leche.

Dosificación volumétrica.

Control electrónico mediante pantalla digital.

Sistemas calefactados que aseguran la estabilidad del fluido y múltiples inyectados para productos de gran volumen.

Agujas de diferente formato y corte según necesidades que permiten el llenado del producto en toda su longitud de manera uniforme.

Sistema de inyectado vertical u horizontal según producto.



TOPPING

El dispensador de topping es perfecto para decorar la superficie de todo tipo de bollería industrial de grande y pequeño tamaño.

Es posible dispensar el producto a cascada recuperando el sobrante mediante cintas de recuperación o dosificar en zonas concretas mediante embudos.

Para verter gránulos o trocitos de azúcar, fruta seca o deshidratada, semillas, queso seco molido, uvas pasas, galletas, etcétera.

Normalmente estas máquinas van acopladas a una línea de producción o a otras dosificadoras o inyectoras.



CAPSULADOS / DESMOLDEADOS



Máquinas dispensadoras de cápsulas, moldes u otros recipientes en la cinta transportadora para el posterior depositado del producto.

Proporcionan un posicionamiento y centrado preciso del molde para las operaciones de dosificado.

Carga fácil del cargador sin interrumpir la producción.

Una misma máquina de capsulado puede servir para varios tipos de papeles/moldes con un cambio fácil y rápido del cargador.

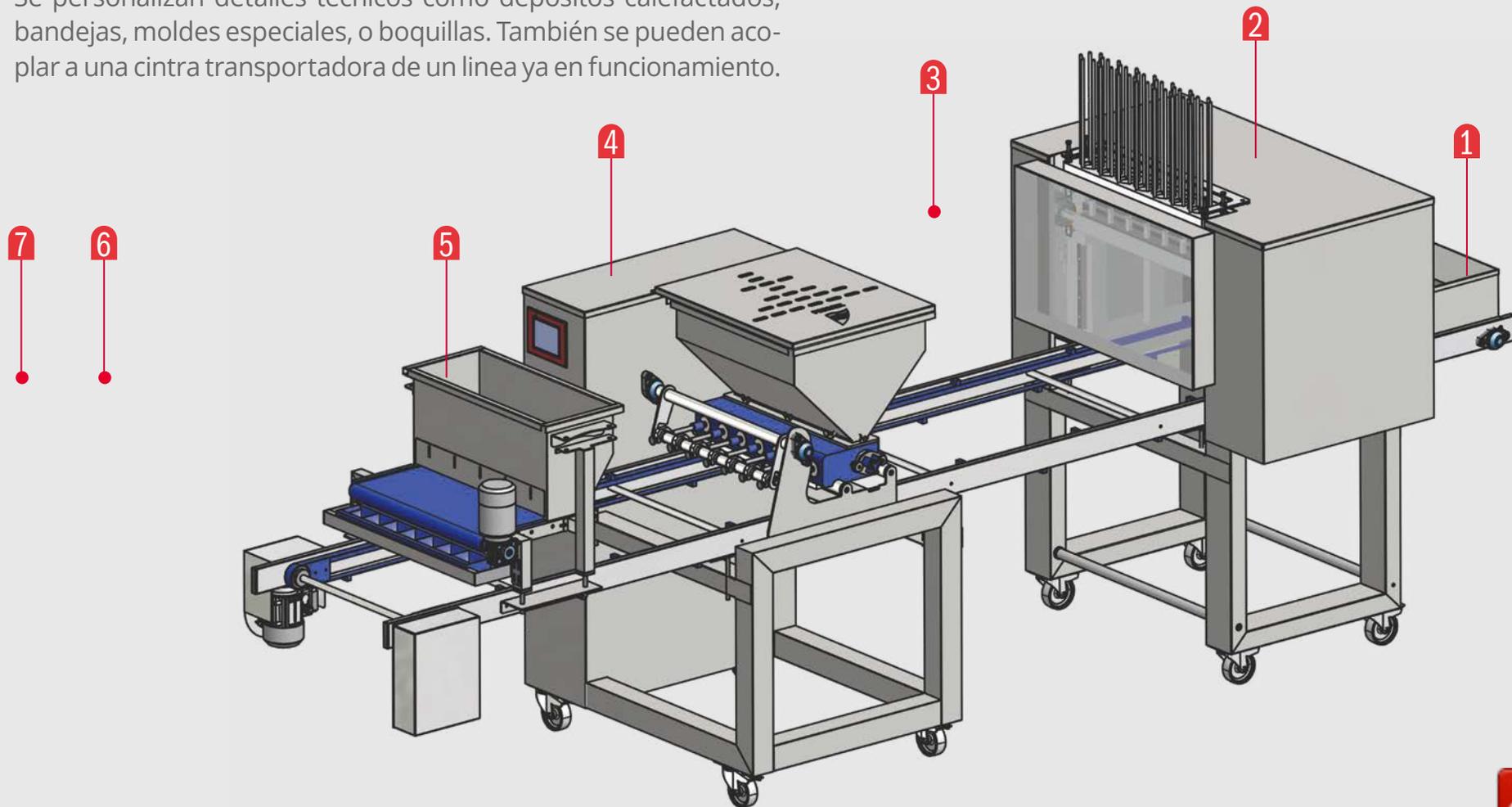
Si el cliente tiene o está instalando una línea de dosificado automático, podemos diseñar la máquina alrededor del sistema transportador lista para ser instalada.



DISEÑO FLEXIBLE Y MODULAR

Las Líneas Modulares constan de una serie de máquinas preparadas para cumplir de forma flexible sus requisitos. cambios rápidos de producto, bajo mantenimiento y excelentes características higiénicas.

Se personalizan detalles técnicos como depósitos calefactados, bandejas, moldes especiales, o boquillas. También se pueden acoplar a una cintra transportadora de un linea ya en funcionamiento.





1 CARGADOR DE BANDEJAS

Para bandejas planas, bandejas troqueladas, bandejas de papel.



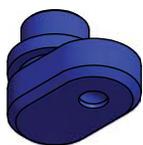
2 CAPSULADORA - CA

Adaptable al tipo de cápsula o molde requerido. El sistema de arrastre se adapta al tipo de bandeja o molde necesario.



3 ELEVADOR DE PEROL

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



Casquillo descentrado



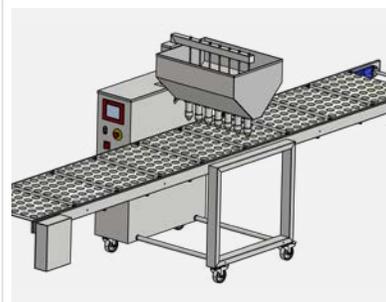
Boquilla alargada



Boquilla en S, lisa o rizada



Boquilla/casquillo estándar para MA



4 DOSIFICADORA - MA

Máquina muy versátil y flexible ya que se pueden configura a medida diferentes componentes según las características del producto a dosificar. Para dosificar diferentes densidades de masa con o sin partículas sólidas.

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.



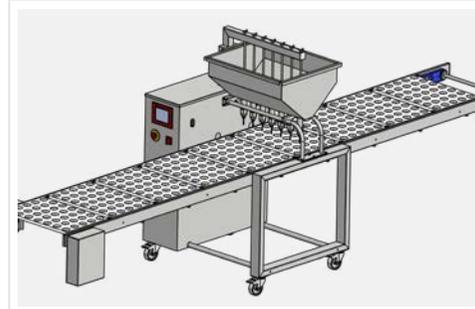
5 TOPPING

Dosificador de topping automático de cinta, para virutas de chocolate



6 HORNEADO

Estación de horneado pasada la dosificación y anterior a la inyección



7 INYECTADORA - IA

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

GAMA DE MAQUINARIA



DA

DOSIFICAR

Masas líquidas, blandas o semi-blandas sin partículas sólidas

Velocidad máxima	2,9 ciclos/segundo
Boquillas dosificadoras	personalizables
Dosis	5 a 100 cc
Ancho de bandeja	40-45-60-65-80 cm
Depósito	60-85 L
Electroneumática	según modelo, precisa compresor
Opción servomotor	Si



MA

DOSIFICAR CON SÓLIDOS

Diferentes densidades de masa con partículas sólidas hasta Ø 15 mm

Velocidad máxima	3,2 ciclos/segundo
Boquillas dosificadoras	personalizables
Dosis	2 a 276 cc
Ancho de bandeja	40-45-60-65-80 cm
Depósito	50-90 L
Electroneumática	precisa compresor
Opción servomotor	Si



DPV

DOSIFICAR / INYECTAR

Líquidos, masas blandas o semi-blandas, masas viscosas y delicadas, con partículas sólidas

Velocidad máxima	3,2 ciclos/segundo
Múltiples sistemas de salida	pistón, boquillas inyectoras, manguera
Dosis	10 a 1150 cc
Depósito	30-50 L
Electroneumática	precisa compresor
Accesorios	mesa con báscula, elevador, transportador
Opción servomotor	Si



GTF

DOSIFICAR, FORMAR Y CORTAR

Todo tipo de galletas, masas sólidas y líquidas

Producción	50-200 kg/h
Regulación de la masa por pieza	5-60 gr
Dosis	5 a 100 cc
Ancho de bandeja	40-45-60 cm
Depósito	28-35 L
Corte de hilo	5-30 ciclos/minuto
Multi receta	más de 50 programas



TF

FORMAR Y CORTAR

Todo tipo de galletas y masas sólidas

Velocidad media	46 ciclos/minuto
Dosis	5 a 100 cc
Tamaño de galleta cruda	hasta 80 mm
Ancho de bandeja	40-45-60-0 cm
Depósito	39-58 L



CA

CAPSULAR-DESMOLDEAR

Càpsulas de papel, moldes de silicona, recipientes de plástico, tartaletas, bandejas

Velocidad máxima	3,3 segundos/ciclo
Unidades capsuladoras	a escoger
Ancho de bandeja	40-45-60-65-80 cm
Electroneumática	precisa compresor



IA

INYECTAR

Fluidos de diferentes densidades y viscosidades

Velocidad máxima	3,4 segundos/ciclo
Boquillas inyectoras	personalizables
Dosis	3 a 45 cc
Ancho de bandeja	40-45-60-65-80 cm
Depósito	40-80 L
Opción servomotor	Si



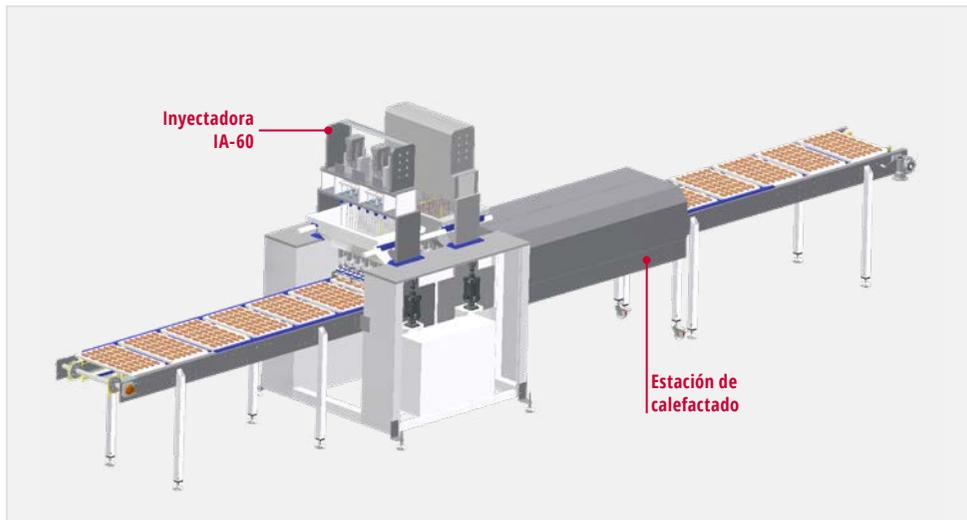
Todas las máquinas se controlan mediante un panel HMI Omron.



La interface se diseña a medida para cada gama según características técnicas específicas.

~
 Nuestra maquinaria se adapta a las necesidades de tu producto y a tu sistema de trabajo
 ~

LÍNEAS DE PRODUCCIÓN



Inyectadora con doble deposito, acoplada a una línea de producción de croissants



Casuladora CA adaptada para trabajar en una línea de producción de natillas



Key turn solution para procesado industrial de tarta de manzana



Dosificadora MA acoplada a una freidora en cinta para pacer tortilla de camarones



Dosificadora MA preparada para acoplarse a una mesa de corte

LÍNEAS DE PRODUCCIÓN



Línea modular para la inyección de croissants con gelatina y topping



Línea Modular para la producción de Muffins



Dosificadora DA para salsa de tomate prerarada para acoplarse a una línea continua de producción de pizza



Línea modular para la producción de flanes



FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

Síguenos on-line, actualizamos contenido continuamente



www.formex.es



Formex Maquinaria



[formexmaquinariapasteleria](https://www.youtube.com/formexmaquinariapasteleria)

Contacta con nuestro equipo

formex@formex.es

Tel. +34 93 398 43 50



+34 656800210

FORMEX MAQUINARIA S.A.

Vic 32, Nave 5

08120 La Llagosta

BARCELONA - ESPAÑA

Visualiza nuestro video corporativo

