

DS

DOSIFICADORA SEMIAUTOMÁTICA DE MAGDALENAS

DS40/DS45

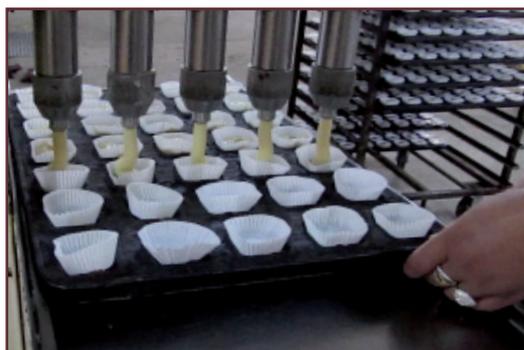


La Dosificadora Semiautomática de Magdalenas Formex, es adecuada para la fabricación de magdalenas, bizcochos, sobaos y otras elaboraciones de masas blandas o semi-blandas, de forma rápida y cómoda.

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.



FORMEX



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 MAQUINARIA S.A.
Vic 32, Nave 5
08120 La Llagosta
BARCELONA - ESPAÑA

formex@formex.es

Tel. +34 93 398 43 50
Fax +34 93 398 46 00



www.formex.es



Formex Maquinaria



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