

DOSEUSE POLYVALENTE DPV

MACHINE TRÈS POLYVALENTE POUR LE DOSAGE ET L'INJECTION DE PÂTES DE DIFFÉRENTES DENSITÉS ET VISCOSITÉS AVEC/SANS SOLIDES INCORPORÉES

RÉSERVOIR

Sur mesure, chauffé, cylindrique, avec séparateur de masse. Adapté en fonction des exigences de production.

SYSTÈME DE DOSAGE

Modèle pneumatique DPV.
Modèle à servomoteur DPVS.

ACCESSOIRES

Large gamme d'accessoires qui permettent d'utiliser la machine pour une grande variété de produits et d'applications.

ÉCRAN

Configure toutes les fonctions de la machine de manière simple et visuelle (modèles avec servomoteur).

SUPPORTS

Table fixe, table à roulettes, avec élévateur, support de moule, pompe de transfert.

DPVS MODÈLE AVEC
TABLE FIXE



GARNITURES AUX FRUITS • SAUCES • GARNITURES DÉLICATES TELLES QUE MOUSSE • SAUCES POUR SALADES • SOUPES

PRODUITS LAITIERS • PLUM-CAKE • PURÉE • BRANDADE • GÉNOISE • MUFFINS • PÂTES COMPLEXES • BROWNIES • QUICHES

PRÉCUIT • YAOURT • GÂTEAUX • CROQUETTES • RATATOUILLE • SALADE RUSSE • BOLOGNAISE • DÉCORATIONS DE GÂTEAUX



FORMEX

NOUS FABRIQUONS DES SOLUTIONS DE DOSAGE POUR VOS PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Elle offre vitesse, précision et facilité de fonctionnement.
- **Changement facile et rapide des différents accessoires pour le travail multi-produit.**
- **Large spectre de dosage, de 10cc à 1150 cc.**
- Entraînement a pedal, détente ou photocellule.
- Fabriquée en acier inoxydable AISI304 et en matières compatibles avec le traitement de produits alimentaires.
- Pour les **productions semi-automatiques et/ou avec un degré supérieur d'automatisation**, car elle peut être couplée à un tapis roulant ou une ligne de production.
- **La machine standard est de table et est livrée avec une pedal, une douille de dosage et un ensemble piston et cylindre de votre choix.**



DOSAGE PNEUMATIQUE OU AVEC SERVOMOTEUR

- Le **volume et la vitesse de dosage** sont **indépendants et réglables**.
- Le **système de dosage** n'endommage pas la pâte et offre la **possibilité de travailler avec des produits très différents, permettant aussi le passage de solides**.
- La doseuse polyvalente offre un **dosage volumétrique** dans ses différentes **versions**, aussi bien la version **DPV (pneumatique)** que la version **DPVS (avec servomoteur)**. Le tableau suivant compare les principaux avantages offerts par l'utilisation d'un servomoteur.

DPVS DOSAGE PAR SERVOMOTEUR

La **dose** volumétrique est **réglée au moyen de l'écran tactile**. Le dosage par servomoteur remplace les butées mécaniques et les réglages pneumatiques **en conférant** à la machine **plus de vitesse, de douceur et de précision de fonctionnement**. Grâce au servomoteur, l'utilisateur peut contrôler un grand nombre de paramètres de manière électronique avec une grande fiabilité et beaucoup d'efficacité.

DIFFERENCES DE DOSES	DPV (pneumatique)	DPVS (avec servo)
Contrôle des paramètres de dosage par écran tactile	No	Oui
Nombre de programmes de dosage (recettes)	0	999
Régulation de dosage	Mécanique (manuel par volant et compteur)	Electrónico (muy preciso)
Réglage manuel de la vitesse de charge	Pneumatique (réglage manuel)	Electrónico (muy preciso)
Contrôle de la vitesse de décharge	Pneumatique (réglage manuel)	Electrónico (muy preciso)
Pédale de signal	Pneumatique	Electrónico
Répéter des doses dans le même moule par programme (pour grands doses)	No	Oui
Signal de cellule photoélectrique	No	Oui
Signal externe	No	Oui
Peut être attaché directement à la bande (arrêt de la bande)	No	Oui
Contrôle du temps entre les doses	No	Oui
Programme d'auto-nettoyage	No	Oui
Dosage séquentiel (modèle)	No	Oui
Convient aux	Monoproduits	Multi-produits et aux multi-doses



MODÈLE AVEC ELEVATEUR



MODÈLE AVEC TABLE FIXE

TABLEAU HMI POUR UNE GESTION INTELLIGENTE DE LA PRODUCTION

À travers l'écran tactile, il est possible de contrôler toutes les fonctions de la machine:

- Gestion avec multi-utilisateur et mot de passe, différent niveau d'accès en fonction du rang.
- Liste des alarmes ayant eu lieu sur la machine.
- Contrôle des déplacements.
- Mantenimiento: control de entrada y salida.
- Progression des conteneurs, positionnement pour le fourrage et sortie des conteneurs.
- Fonction de traction indépendante.
- Fonction monodose pour le réglage du poids.
- Fonction multidose : répétition de la dose dans la même position du plateau.
- Fonction d'autonettoyage.
- Possibilité de créer des modèles de dosage pour les régler selon les différents sorties.
- Contrôle électronique de présence de plateau.
- Programmation de recettes.



SUPPORTS

Les différents supports s'assemblent à la machine de table.
Il est possible d'associer plus supports en fonction du produit à préparer.
Le montage et le démontage aisés permettent également un nettoyage facile.



SUPPORT PORTE-MOULES
Plateau couplé à la sortie de la machine pour appuyer sur le moule ou le plateau pendant le dosage. Directement couplé à la machine de table.



SUPPORT AVEC ÉLÉVATEUR
La machine de table s'abaisse au moyen d'un dispositif pneumatique pour pouvoir charger le réservoir. Une fois remplie, le dispositif s'active afin que la doseuse revienne à la hauteur de travail.



CONVOYEUR DE MOULES
Convoyeur synchronisé avec le dosage ; une fois positionnés, la dose s'effectue automatiquement.



POMPE DE TRANSFERT
Facilite le transfert du produit d'une cuve de mélange jusqu'à la trémie, ce qui permet de maintenir une production constante.



SUPPORT À ROULETTES ET À HAUTEUR RÉGLABLE
La machine est fixée à une hauteur réglable de 70 à 100 cm.



MODÈLE DPV35 DE TABLE AVEC TABLE SUR ROULETTES ET PÉDALE



MODÈLE DPVS35 AVEC ÉLÉVATEUR ET SUPPORT PORTE-MOULES



MODÈLE DPV18 AVEC ÉLÉVATEUR, TUYAU ET PISTOLET À MAIN



MODÈLE DPV18 AVEC POMPE DE TRANSFERT ET CONVOYEUR DE MOULES

SORTIES

La sortie est choisie en fonction du produit à doser.

Seringues pour injection. Les seringues sont fabriquées en fonction de la demande du client: longueurs et diamètres différents, nombre de seringues, etc.

Le montage et le démontage aisés permettent également un nettoyage facile.



PROLONGATEUR DE SORTIE
Extension du conduit de dosage pour éloigner la sortie de dose.



TUYAU ET PISTOLET À MAIN
Tuyau avec sortie de dosage mobile, activation électrique ou pneumatique, pour contrôler manuellement le point où doser. Pour produits liquides et semi-liquides.



TÊTE DE DOSAGE POUR SAUCES
Sortie de dosage circulaire en forme de douche, avec de petits orifices, conçue pour épandre sauces ou crèmes.



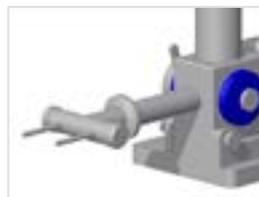
PISTOLET DE DÉCOUPE ROTATIF
Pistolet spécial pour pâtes élastiques et/ou collantes. Le passage de la pâte se fait par une vanne rotative. Pour produits semi-liquides doux, lourds et aérés.



VANNE VERTICALE
Pour produits liquides, semi-liquides et aérés.



VANNE HORIZONTALE
Pour produits doux, lourds et aérés.



SERINGUES POUR INJECTION
Les seringues sont fabriquées en fonction de la demande du client : longueurs et diamètres différents, nombre de seringues, etc.

CYLINDRES-PISTON

La doseuse de table comprend un ensemble composé d'un cylindre et d'un piston.

Une doseuse peut avoir plusieurs ensembles.

Chaque ensemble peut doser entre un maximum et un minimum.

Plus le diamètre du piston est grand, moins il y a de précision dans les petites doses.



ENSEMBLE PISTON ET CYLINDRE PETIT



ENSEMBLE PISTON ET CYLINDRE MOYEN



ENSEMBLE PISTON ET CYLINDRE GRAND

RÉSERVOIR

Le réservoir standard est conique et possède une capacité de 30 litres.

Les réservoirs peuvent être fixés entre eux, y compris ceux ayant d'autres capacités et différentes formes.

Il est possible de réaliser des couvertures

électriques pour maintenir le réservoir au chaud.

Dans les réservoirs cylindriques, il est possible de fixer un agitateur.



RÉSERVOIR STANDARD: 30 litres.



RÉSERVOIR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE EN SILICONE
Pour pâtes aérées.



RÉSERVOIR AVEC SÉPARATEUR DE PÂTES
Pour faire des produits avec deux parfums / couleurs différents (marbré).

EXEMPLE D'UNE DOSEUSE POLYVALENTE INTÉGRÉE DANS UNE LIGNE DE TRAVAIL

Ligne de production pour la fabrication de lasagnes.

Composé de :

- Deux convoyeurs placés en parallèle, un pour les feuilles de pâtes et un pour les moules à lasagnes.
- Quatre DPVS35, deux pour la ratatouille et deux pour la béchamel, placés en alternance.
- Un doseur de fromage filé situé à l'extrémité du convoyeur de moules.
- Quatre robots collaboratifs de technologie Omron avec des pinces à ventouses pour la manipulation des feuilles de pâtes.

La lasagne est recueillie dans son moule avec ses couches respectives de pâtes, ratatouille, béchamel et fromage sur le dessus à l'extrémité de la ceinture.



FICHE TECHNIQUE

MODÈLE DPV (pneumatique)

C18

C35

DOSE MINIMALE-MAXIMALE*

Petit piston Ø 25mm

10 cc - 96 cc

Moyen piston Ø 50mm

40 cc - 392 cc

40 cc - 392 cc

Gros piston Ø 100m

155 cc - 1550* cc

Consommation d'air

100 L/m

Vitesse de dosage*

maximum 2 secondes/cycle

Dimensions L x P x H**

104 x 50,5 x 76,5 cm
DPVS de table avec pistolet horizontal et réservoir de 30L

Capacité du réservoir

32 ou 50 L

Entraînement

pédale, bouton poussoir ou cellule photoélectrique

MODÈLE DPVS (avec servo)

C18

C35

DOSE MINIMALE-MAXIMALE*

Petit piston Ø 25mm

7 cc - 72 cc

Moyen piston Ø 50mm

30 cc - 295 cc

30 cc - 295 cc

Gros piston Ø 100m

120 cc - 1150* cc

Consommation électrique

500 W

Consommation d'air

30 L/m

Vitesse de dosage*

maximum 2 secondes/cycle

Dimensions L x P x H**

114 x 54 x 71 cm 117,2 x 54 x 7 3,5 cm
DDPVS de table avec pistolet horizontal et réservoir de 30L

Capacité du réservoir

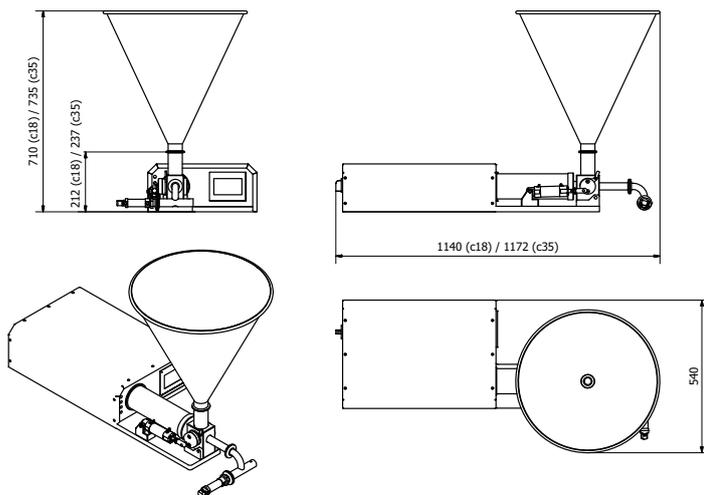
32 ó 50 L

Entraînement

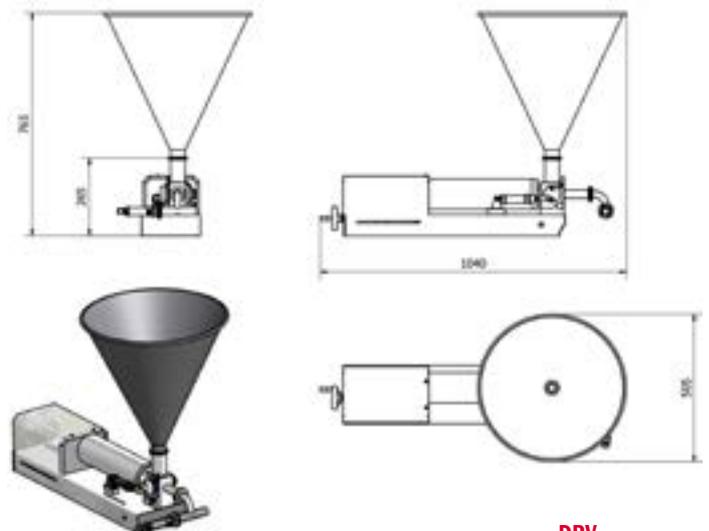
pédale, bouton poussoir ou cellule photoélectrique

La machine est livrée avec pédale, douille à doser, piston et cylindre à choisir.

En raison des différentes variations possibles des modèles, le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et les spécifications de ses produits sans préavis.



DPVS



DPV

* Selon le type de pâte, la consistance et la quantité de dose.

*** Les mesures varient selon la trémie et si incorpore ou non l'élevateur ou une table.

**VOIR LE PRODUIT
SUR LE SITE**



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