

# DOSIFICADORA POLIVALENTE DPV

MÁQUINA MUY VERSÁTIL PARA DOSIFICAR E INYECTAR MASAS DE DIFERENTES DENSIDADES Y VISCOSIDADES CON/SIN PARTÍCULAS SÓLIDAS INCORPORADAS

## DEPÓSITO

A medida, calefactados, cilíndricos, con separador de masa. Adaptados según requerimientos productivos.

## DOSIFICACIÓN

Modelo neumático DPV.  
Modelo con servo DPVS.

## ACCESORIOS

Amplia gama de accesorios que permiten que la máquina se utilice para una gran variedad de productos y aplicaciones.

## DISPLAY

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

## SOPORTES

Mesa fija, mesa con ruedas, con elevador, soporte porta moldes, bomba de traspaso, mesa con báscula.

DPVS MODELO CON MESA



RELLENOS DE FRUTA • SALSAS • RELLENOS DELICADOS COMO LA MOUSSE • ALIÑOS DE ENSALADA • SOPAS • QUICHE

PRODUCTOS LÁCTEOS • PLUM-CAKE • PURÉ • BRANDADA • BIZCOCHO • MUFFINS • MASAS COMPLEJAS • BROWNIES

PRECOCINADOS • YOGURT • TARTAS • CROQUETAS • PISTO • ENSALADILLA RUSA • BOLOGNESA • DECORADO DE PASTELES



# FORMEX

FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Destaca en cuanto a velocidad, precisión y facilidad de operación.
- **Cambio fácil y rápido de los diferentes accesorios para trabajar multiproducto.**
- **Gran rango de dosificación, de 10cc a 1150 cc.**
- Accionamiento a pedal, pulsador gatillo o fotocélula.
- Fabricada en Acero Inoxidable AISI304 y materiales aptos para el procesamiento de productos alimentarios.
- Para producciones manuales, semi-automáticas o con mayor grado de automatización ya que puede ir acoplada a una cinta transportadora o línea de producción.
- **La máquina estándar es de sobremesa y se entrega con pedal, boquilla dosificadora y un conjunto de pistón y cilindro a elegir.**



## 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, permitiendo también el paso de sólidos**.
- 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.

### DPVS 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	DPV (NEUMÁTICA)	DPVS (CON SERVO)
Control parámetros dosificación por pantalla táctil	NO	SI
Número de programas dosificación (recetas)	0	999
Regulación de dosis	Mecánica (manual mediante volante y contador)	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



MODELO CON ELEVADOR



MODELO CON MESA FIJA

# PANEL HMI PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN

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

- Multi-usuarios.
- Lista de alarmas.
- Verificación de movimientos.
- Mantenimiento: control de entrada y salida.
- Avance de los recipientes, posicionamiento para el llenado y salida de los mismos.
- Función de arrastre independiente.
- Función monodosis para ajuste del peso.
- Función multidosis: repetición de la dosis en la misma posición de la bandeja.
- Función de autolimpieza.
- Posibilidad de crear patrones de dosificado para ajustarlas a las diferentes salidas.
- Control electrónico de presencia de molde.
- Programación de recetas.



## SOPORTES

Los diferentes soportes se acoplan a la máquina de sobremesa. Se pueden combinar varios soportes según producto a fabricar.



### SOPORTE PORTAMOLDES

Bandeja acoplada a la salida de la máquina para apoyar el molde o bandeja mientras se realiza la dosis. Se acopla directamente a la máquina de sobremesa.



### SOPORTE CON ELEVADOR

Mediante un dispositivo neumático, la máquina de sobremesa baja para poder cargar el depósito. Una vez se ha llenado, se acciona el dispositivo para que la dosificadora regrese a la altura de trabajo.



### TRANSPORTADOR DE MOLDES

Transportador sincronizado a la dosificación, una vez posicionados la dosis se realiza automáticamente.



### BOMBA DE TRASPASO

Facilita el trasiego del producto de una cuba de mezcla hacia la tolva lo que permite mantener una producción constante.



### SOPORTE CON RUEDAS, ALTURA REGULABLE

La máquina queda a una altura regulable manualmente de 70 a 100cm.



DPV35 MODELO SOBREMESA CON MESA CON RUEDAS Y PEDAL



DPVS35 MODELO CON ELEVADOR Y SOPORTE PORTAMOLDES



DPV18 MODELO CON ELEVADOR Y SALIDA CON MANGUERA PISTOLA



DPVS18 MODELO CON MESA, BOMBA DE TRASPASO Y TRANSPORTADOR DE MOLDES

## SALIDAS

Se escoge la salida según el producto a dosificar. Su facilidad de montaje y desmontaje ayuda también a las labores de limpieza.



Prolongador de salida: extensión del conducto de dosificación para alejar la salida de dosis.



Manguera y pistola de mano: manguera con salida de dosificación móvil accionada eléctrica o neumáticamente, para controlar manualmente el punto dónde dosificar. Para productos líquidos y semi-líquidos.



Cabezal de dosificación para salsa de tomate o cremas: salida de dosificación circular en forma de ducha con pequeños orificios, adecuada para esparcir salsas o cremas.



Pistola de corte rotativo: pistola especial para masas elásticas y/o pegajosas en las que el paso de masa viene dado por una válvula giratoria. Para productos semi líquidos suaves, pesados y aireados.



Válvula vertical: Para productos líquidos, semi líquidos y aireados.



Válvula horizontal: para productos suaves, pesados y aireados.



Agujas para inyección: pueden fabricarse diferentes largos, diámetros, número de agujas, etc. según la necesidad del cliente.

## CILINDROS Y PISTONES

Con la dosificadora de sobremesa va incluido un conjunto de cilindro y pistón. Una dosificadora puede tener varios conjuntos. Cada conjunto puede dosificar entre un máximo y un mínimo. Cuanto más grande es el diámetro del pistón, hay menos precisión en dosis pequeñas.



Conjunto pistón y cilindro pequeño



Conjunto pistón y cilindro mediano



Conjunto pistón y cilindro grande

## DEPÓSITO

El depósito estándar es cónico y tiene una capacidad de 32 ó 50 litros.

Se pueden acoplar depósitos con otras capacidades y diferentes formas.

Se pueden hacer mantas eléctricas para mantener caliente el depósito.

En depósitos cilíndricos se puede acoplar un agitador.



Depósito estándar: 30 litros.



Depósito cilíndrico con tapa de silicona: para masas aireadas.



División cónica de depósito: accesorio especial para el depósito para casos en los que haya que dosificar 2 masas simultáneamente.

## EJEMPLO DE DOSIFICADORA POLIVALENTE INTEGRADA A UNA LÍNEA DE TRABAJO

### Línea de producción para hacer lasaña.

Compuesta de:

- Dos transportadores situados en paralelo, uno para las láminas de pasta y otro para los moldes de la lasaña.
- Cuatro DPVS35, dos para el pisto y dos para la bechamel, situadas de forma alternada.
- Un dosificador de queso hilado situado al final del transportador de moldes.
- Cuatro robots colaborativos de tecnología Omron con pinzas con ventosas para la manipulación de las láminas de pasta.

La lasaña se recoge en su molde con sus respectivas capas de pasta, pisto, bechamel y queso por encima al final de la cinta.



## FICHA TÉCNICA

### MODELO DPV (neumática)

DOSIS MÍNIMA - MÁXIMA\*

	C18	C35
Tamaño de pistón pequeño Ø 25mm	10 cc - 96 cc	
Tamaño de pistón mediano Ø 50mm	40 cc - 392 cc	40 cc - 392 cc
Tamaño de pistón grande Ø 100mm		155 cc - 1550* cc

Consumo de aire 100 L/m

Velocidad de dosificación\* máximo 2 segundos/ciclo

Medidas A x F x H\*\* 104 x 50,5 x 76,5 cm  
DPV sobremesa con pistola horizontal y depósito de 30L

Capacidad del depósito 32 ó 50 L

Accionamiento a pedal, pulsador gatillo o fotocélula

### MODELO DPVS (con servo)

DOSIS MÍNIMA - MÁXIMA

	C18	C35
Tamaño de pistón pequeño Ø 25mm	7 cc - 72 cc	
Tamaño de pistón mediano Ø 50mm	30 cc - 295 cc	30 cc - 295 cc
Tamaño de pistón grande Ø 100mm		120 cc - 1150* cc

Consumo eléctrico 500 W

Consumo de aire 30 L/m

Velocidad de dosificación\* máximo 2 segundos/ciclo

Medidas A x F x H\*\* 114 x 54 x 71 cm 117,2 x 54 x 7 3,5 cm  
DPVS sobremesa con pistola horizontal y depósito de 30L

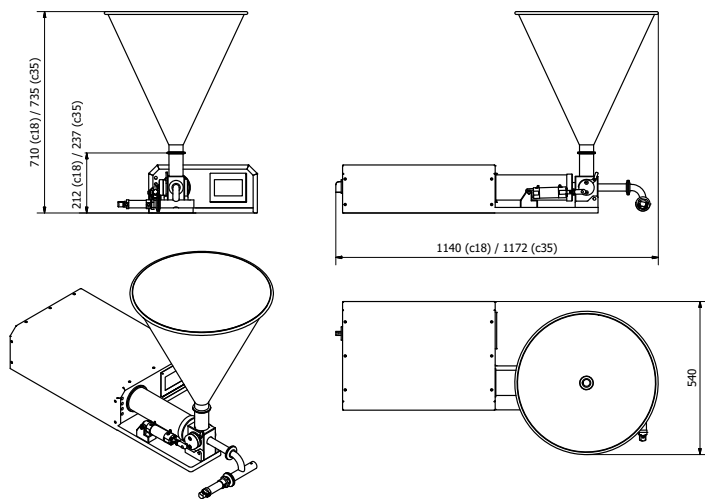
Capacidad del depósito 32 ó 50 L

Accionamiento a pedal, pulsador gatillo o fotocélula

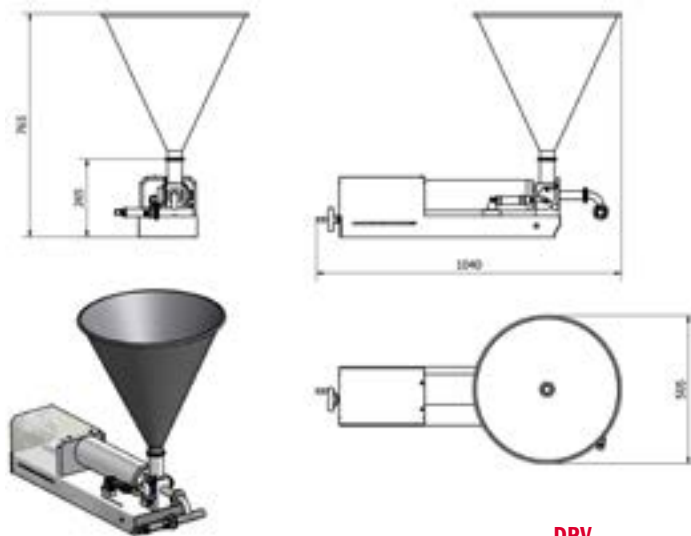
Las máquinas se entregan con pedal, boquilla dosificadora y conjunto de pistón y cilindro a elegir

\* Según tipo de masa consistencia y cantidad de dosis.

\*\*\* Las medidas varían dependiendo del calibre, el depósito, la pistola y de si lleva incorporado el elevador o la mesa.



**DPVS**



**DPV**

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

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.