



Catálogo repostería industrial



LINEA SOBAOS



La línea de sobaos es una línea totalmente automatizada para la creación de distintos tipos de sobaos, magdalenas, mantecadas, etc.

Toda la línea se gobierna desde una pantalla táctil de fácil manejo e intuitivo por sus iconos y menús integrados donde se maneja todas las funciones de la máquina, situada al final de la línea.

Características:

- Protecciones de seguridad de cada uno de los puestos.
- Posee un modo de limpieza de la línea para vaciar el producto sobrante.
- 1 descapsuladora de 4 a 10 puestos, dependiendo de la bandeja.
- 1 dosificadora de 3 vías.
- 1 dosificadora vertical
- 1 dosificador de pepitas.
- 1 entabladora.
- Detección automática en caso de parada de emergencia.
- Aviso automático de falta de productos en tolva.

ENTABLADORA



La entabladora es una máquina diseñada para el trabajo en repostería industrial.

La entabladora está diseñada para la colocación en línea de bandejas para la dosificación de distintos tipos de productos del sector de la repostería industrial.

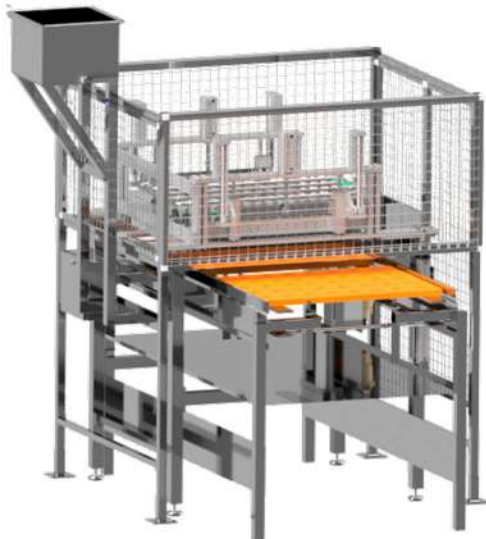
Se puede controlar la velocidad de la entabladora en función del modo de trabajo en la que está incorporada, puede trabajar en modo continuo o paso a paso.

La entabladora se compone de un sistema de desplazamiento de bandejas que cuando llegan al final descienden mediante un sistema giratorio para volver al comienzo de la entabladora. De esta forma solo es necesario un operario.

Características:

- Chasis realizado en aluminio.
- Desplazamiento continuo de bandejas, permaneciendo siempre en posición horizontal.
- Medidas fijas de bandejas.
- Protecciones eléctricas y mecánicas.

INYECTADORA VERTICAL POR GRAVEDAD



La inyectora vertical por gravedad es una máquina diseñada para inyectar producto de tipo jarabe.

La inyectora vertical está diseñada para la inyección de un volumen de producto mediante accionamiento mecánico, se compone de 48 módulos inyectoros con 4 inyecciones cada uno. Se puede controlar la cantidad de introducción de producto según las necesidades del cliente. Incorpora una tolva acoplada lateralmente para alimentar a todos los módulos inyectoros, esta tolva se crea en función de la capacidad de producto que necesite el cliente.

Está montada sobre una estructura que se acopla sobre la línea de trabajo en la que va a estar situada, además lleva incorporado un sistema de elevación para mantenimientos, intercambio de agujas y limpiezas de la misma.

Características:

- Dosificado motorizado en cada uno de los módulos.
- Está indicada para líquido de tipo jarabe. Para productos tipo bizcocho, magdalenas, donuts, etc..
- Sincronizada con cinta de trabajo.
- Fácil limpieza e intercambio de agujas.
- Levantamiento de la máquina mediante accionamiento neumático.

INYECTADORA VERTICAL



La inyectora vertical es una máquina diseñada para inyectar producto de tipo crema.

Se puede controlar la cantidad de dosificación según las necesidades del cliente.

La capacidad de la tolva depende del tipo de producto y de la cantidad del mismo que necesite el cliente.

Está montada sobre un carro que facilita el desplazamiento de la misma, para mantenimientos y limpiezas de agujas, etc.

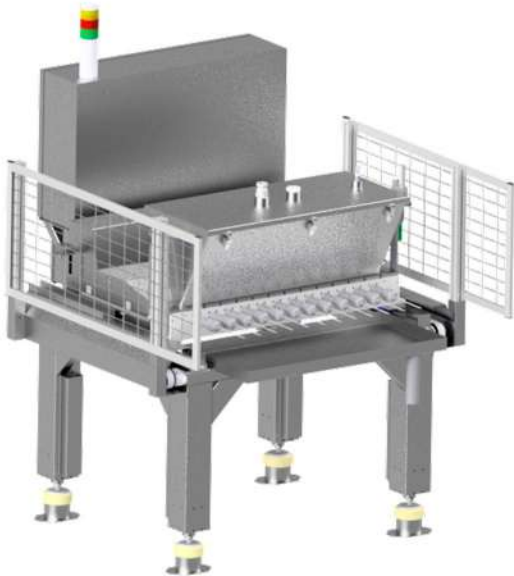
También existe la posibilidad de incorporarla sobre una línea de trabajo.

La dosificación de producto es el mismo en todas las boquillas gracias al diseño y sincronización de la misma.

Características:

- Movimiento vertical de succionado e inyectado.
- Maquinaria realizada en acero inoxidable.
- Está indicada para liquido tipo crema. Para productos del tipo bizcochos, magdalenas, etc.
- Estructura independiente preparada para colocar en líneas de trabajo.
- Se sincroniza con cinta de trabajo.

INYECTADORA HORIZONTAL



La inyectora horizontal sirve para introducir producto en bollos, croissants, etc.

Está diseñada para la inyección de un producto tipo crema mediante accionamiento mecanico. Se puede controlar la cantidad de dosificación según las necesidades del cliente.

La capacidad de la tolva depende del tipo de producto y de la cantidad del mismo que necesite el cliente.

La cantidad de producto dosificado está controlado mediante servomotores.

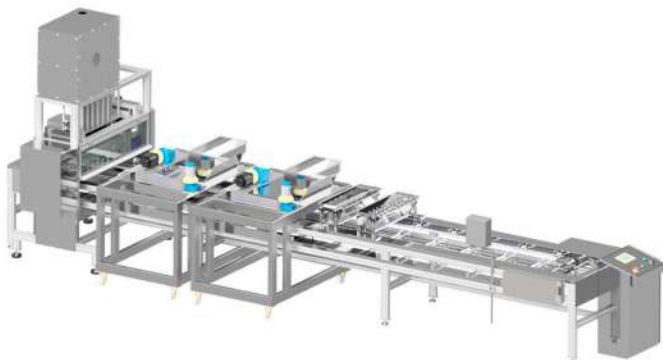
La inyectora está montada sobre un chasis de acero inoxidable que sirve para el desplazamiento horizontal, para corregir el inyectado en el producto, en casi toda su longitud.

La máquina dosifica la misma cantidad de producto en todas las boquillas gracias al diseño de la máquina y sincronización de la misma.

Características:

- Movimiento horizontal de inyectado.
- Bandeja de recogida de producto sobrante.
- Indicada para producto tipo chocolate, crema, etc.

LINEA MUFFINS



La línea de muffins es una línea totalmete automatizada para la creación de distintos tipos de muffins o magdalenas.

Toda la línea se gobierna desde una pantalla táctil de fácil manejo e intuitivo por sus iconos y menús integrados donde se maneja todas las funciones de la máquina, situada al final de la línea.

Características:

- Protecciones de seguridad de cada uno de los puestos.
- Posee un modo de limpieza de la línea para vaciar el producto sobrante.
- 1 descapsuladora de 4 a 10 puestos, dependiendo de la bandeja.
- 1 o 2 dosificadora de 3 vias para distintos productos sincronizados.
- 1 azucarador.
- 1 entabladora.
- Detección automática en caso de parada de emergencia.
- Aviso automático de falta de productos en tolva.

DOSIFICADORA 3 VIAS



El diseño de la dosificadora de 3 vías ha sido orientado para crear una máquina que dosifique batido de masas blandas y semiduras con trozos de fruta o chocolates.

La capacidad de la tolva depende del tipo de producto y de la cantidad que necesite el cliente.

Está montada sobre un carro que facilita el desplazamiento de la misma, para mantenimientos y limpiezas de la misma.

Se puede controlar la cantidad de dosificación según las necesidades del cliente.

Características:

- Movimiento horizontal de succionado y dosificado.
- Equipara con sistema de cierre antigoteo.
- Está indicada para batido de masas blandas no emulsionadas.
- Indicado para bizcochos, magdalenas, etc.
- Ruedas para desplazamiento.
- Tolva de gran capacidad.
- Protecciones en acero inoxidable.
- Posibilidad de montar sobre una línea de trabajo directamente.

DOSIFICADORA VERTICAL



La dosificadora vertical o de soletillas está diseñada para dosificar masas semiduras, liquidas y blandas sin emulsionar.

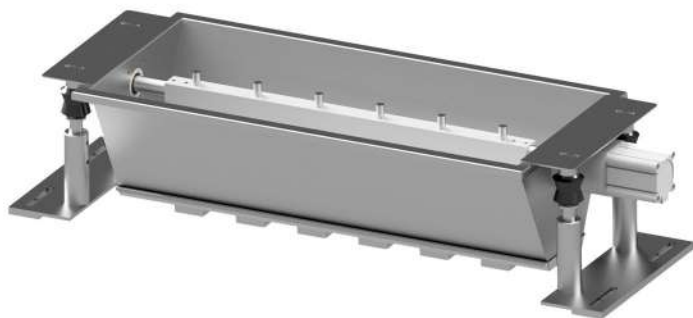
Se controla desde una pantalla táctil de fácil manejo e intuitivo por sus iconos y menús integrados donde se maneja todas las funciones de la máquina.

Mediante la pantalla podemos indicarle los modos de trabajo de la dosificadora, así como la comprobación de los movimientos manuales para posibles fallos de la máquina.

Características:

- Movimiento vertical de succionado y dosificado.
- Equipara con sistema de cierre antigoteo.
- Está indicada para batido de masas blandas sin emulsionar, semiduras y liquidas.
- Ruedas para desplazamiento.
- Tolva de gran capacidad.
- Se sincroniza con el avance de la cinta.
- Posibilidad de montar sobre una línea de trabajo directamente.
- Incorpora un sistema de giro para facilitar la limpieza de la tolva.
- Protecciones en acero inoxidable.

AZUCARADOR



El azucarador, es una máquina diseñada para dosificar pequeñas dosis de azúcar, en líneas de repostería, como pueden ser, línea de muffins, líneas de sobaos, cookies, mantecadas, magdalenas, etc.

La versatilidad del azucarador le otorga la capacidad de producir distintos tipos de dosificaciones, y dentro de una misma línea de repostería.

El azucarador se monta sobre líneas de repostería, adaptando la solución más perfecta que el cliente necesita.

Se adapta la cantidad de dosificaciones en función del número de huecos de dosificaciones que trabaja la línea de repostería.

Características:

- Maquinaria de repostería diseñada para rociar los productos que van en la cinta.
- Realizada en acero inoxidable Aisi 304.
- Regulacion de dosificación mediante un cilindro neumático.
- Volumen y tiempo ajustable.
- Distintos tipos de dosificaciones intercambiables.
- Tolva de acumulación de producto.

CAPSULADORA 1 BRAZO



La capsuladora de 1 brazo, es una máquina diseñada para la creación de capsulas de sobaos, mantecadas, magdalenas, etc. Es una máquina totalmente autónoma que mientras tenga el papel de la cápsula, va trabajando de forma automática. Su diseño ha sido orientado para crear una máquina estable, de alto rendimiento y sencilla de manejar. Se controla desde los botones situados en la carcasa de protección de la máquina.

Características:

- Chasis realizado en aluminio.
- Sistema automatizado de capsuladora.
- Adaptable a la medida de la capsula solicitada por el cliente.
- Opcional: Cinta de recogida de capsulas.

CAPSULADORA MULTIPLE



La capsuladora multiple está diseñada para ser incorporada sobre una entabladora.

Las distancias entre centros de las capsulas se adaptan a las medidas de las bandejas del cliente.

La capsuladora se fabrica dependiendo del número de capsulas que vaya a llevar la línea de fabricación.

Los modelos de capsuladora pueden ser de 4, 6, 8 y 12 capsulas. El funcionamiento de la capsuladora está dirigido a través de un motor que realiza todo el mecanismo de los pliegues de la capsula.

Características:

- Chasis fabricado en aluminio.
- Modelo adaptable a las medidas de las bandejas del cliente.
- Protecciones de metacrilato con puertas laterales.
- Portarrollos según el número de capsulas y dimensiones de las mismas.

DESCAPSULADORA



La descapsuladora, es una máquina diseñada para ser acoplada en líneas de fabricación de muffins, magdalenas, etc.

El diseño de la máquina facilita la integración sobre líneas de horno y para la colocación de capsulas rizadas sobre latas.

Cada descapsuladora puede llevar un cargador simple o doble y de hasta diez filas de descargas.

Los cargadores pueden ser intercambiables para adaptarse a la necesidad del cliente.

Características:

- Desplazamiento vertical del descapsulado.
- Boquillas y cargadores intercambiables para elegir varios tipos de capsulas.
- Protecciones de metacrilato y acero inoxidable.
- Sistema de recogida de capsula mediante succión.
- Estructura de chasis en aluminio.
- Turbina de succión.

CERRADORA CONTINUA



La cerradora continua es una máquina muy cómoda y fácil de utilizar, ya que dispone de varios reglajes para trabajar según la estatura del operario, así como para su mantenimiento y limpieza. Está construida en aluminio de gran calidad y acero inoxidable, el sistema de sellado consiste en un recorrido de unas gomas con calor que ejercen presión sobre la bolsa y la sella. La instalación de la cerradora es muy fácil, solo requiere una toma de corriente para su funcionamiento, con lo cual resulta de lo más idónea para su instalación junto a pesadoras, dosificadoras, etc. lográndose de esta manera un alto rendimiento.

Características:

- Regulable en altura.
- Regulador de temperatura digital según el tipo de bolsa.
- Regulación de velocidad de sellado.
- Cabezal abatible para facilidad de mantenimiento.
- Panel de mando.
- Opcional: Bandeja regulable en altura.
- Opcional: Cinta de lona continua para apoyo de bolsas con peso superior a 1000 gramos.

CERRADORA DE PEDAL



La cerradora de pedal es una máquina muy sencilla y básica con la que se puede sellar bolsas de hasta 450 mm. de ancho. Para poder trabajar con la cerradora solo hay que conectarla a una toma de corriente y encenderla con el selector que dispone. Una vez que enciende y coge la temperatura correspondiente, solo hay que apoyar el filo de la bolsa que se desea sellar en la zona de soldadura, y proceder a pisar el pedal para poder sellar la bolsa.

Es una máquina realizada en acero inoxidable AISI 304, con un chasis tubular y unas carcasas de protección del sistema eléctrico.

También dispone de una bandeja regulable mediante una maneta para apoyar la bolsa cuando se realiza la soldadura.



INNOVACIONES MECANICAS CAMPOLLANO
Parque Empresarial Campollano. c/F, nº 58
- ALBACETE 02007- Apartado de correos 5085
Telf: +(34) 967 216 453

E-mail: imc@imc-albacete.com
Web: www.imc-albacete.com