

Confitec S.r.l.



Makes your job easy!



DOSATRICE-RIEMPITRICE AD INGRANAGGI COMBI

La dosatrice-riempitrice ad ingranaggi e lobi COMBI della CONFIMEC S.r.l. e' progettata per il riempimento di prodotti da pasticceria con creme pasticciere, marmellate, cioccolato etc. ed il dosaggio di esse sopra ai prodotti per la decorazione. Una vasta gamma di aghi e beccucci per il riempimento, dosaggio e decorazione aumenta il campo di applicazione della dosatrice-riempitrice nelle piccole e medie pasticcerie. Il pannello di comandi TOUCH SCREEN e' programmato per lavorare in tre modi diversi: manuale, automatico e sequenziale. Nel modo automatico e nel modo sequenziale e' prevista la memorizzazione fino a 7 programmi di lavoro con la programmazione della velocita' e tempo di dosaggio, del tempo di antigocciolamento e pausa fra i dosaggi. La macchina e' dotata di tre tipi di beccucci : a due aghi 2 x ø 6 mm, ago da ø 6 mm, ago da ø 8 mm. Sono disponibili i seguenti accessori: pistola con tubo lungo 1,5 m, fascia riscaldante per la tramoggia, lobi per il dosaggio di creme, marmellate con uvetta, cigliegine, pezzi di frutta, cioccolato, nocciole etc. La macchina puo' essere abbinata al trasportatore TRD 400 con l'appoggio per la dosatrice. La combinazione della dosatrice con il trasportatore automatizza il processo di dosaggio della pasta (da muffin, bigne) nelle formine pasticciere di silicone, carta o qualsiasi altro materiale. Il trasportatore e' dotato di collettore con la possibilita' di montare fino a 6 tubi pieghevoli, che si adattano alle diverse tipologie di formine pasticciere. La dotazione del trasportatore di inverter permette la regolazione della velocita' di lavoro a desiderio del pasticciere.



GEAR DOSING-FILLING MACHINE COMBI

Dosing-filling machine COMBI by CONFIMEC S.R.L. is designed for injecting or filling confectionary products with cream and jam and for dosing the stuffing on top of the products and inside moulds. A wide range of nozzles provides large opportunities for decoration and filling of products in pastry shops. Touch screen control panel can be set to work in 3 modes: manual, automatic, consequential. Up to 7 programmes can be memorised by the machine in automatic and consequential modes with full control of speed, dosing time, vacuum time and pause between doses. Electric Inverter allows to regulate speed of the gears. 3 types of nozzles are included: dual spout 2 x ø 6mm, spout ø 6mm, spout ø 8mm. The machine can be equipped with accessories: dosing-injecting gun with 1,5 m long hose, heating jacket for the bowl, petal gears for dosing creams or jams with different inclusions like raisins, cherry, candied fruit, nuts etc. Dosing-filling machine can be equipped with a conveyor belt TRD 400 and a stand. The combination of the machine and the conveyor belt automates the process of filling silicon and paper moulds with the dough. The transporter belt is complete with a collector which holds up to 6 flexible dosing tubes, suitable for molds of different sizes. Electric inverter allows an operator to regulate the speed of the belt.



ШЕСТЕРЕНЧАТЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДОЗАТОР COMBI

Шестеренчатый дозатор COMBI фирмы CONFIMEC S.r.l. спроектирован для наполнения кондитерских изделий начинкой из кремов и джемов, а также дозирования начинки на изделия или теста в кондитерские формы. Большой выбор игл для начинения изделий и насадок для дозирования и украшения значительно расширяет сферу применения дозатора в кондитерских цехах. Электронная сенсорная панель управления ТАЧ СКРИН позволяет дозатору работать в нескольких режимах: ручном, автоматическом, последовательном. В автоматическом и последовательном режимах возможно запоминание до 7 программ с установкой скорости и времени дозирования, времени обратного вращения шестерен, паузы между дозами. Наличие частотного инвертора позволяет регулировать скорость вращения шестеренок. В комплект входят 3 вида насадок: двухиглчатая насадка 2 x ø 6 мм, игла ø 6 мм, игла ø 8 мм. Машина может оснащаться опциями: пистолетом со шлангом длиной 1,5 м., обогреваемой рубашкой дежи, дозирующими кулачками для работы с кремами, джемами с различными включениями (изюм, вишня, сухофрукты, орехи). Дозатор COMBI может быть доукомплектован транспортером TRD 400 с подставкой под дозатор. Сочетание дозатора с транспортером автоматизирует процесс дозирования теста в кондитерские формы из силикона или бумажные формы. Транспортёр комплектуется коллектором для монтажа до 6-ти дозировочных регулируемых трубок для использования с различными типоразмерами кондитерских форм. Наличие частотного инвертера позволяет регулировать скорость транспортера по желанию кондитера.

ACCESSORI ACCESSORIES АКЦЕССУАРЫ



CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL DETAILS/ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Capacita' vasca/ Bowl capacity/ Емкость бункера	Litres	15
Voltaggio/ Voltage/ Напряжение	Volt	230
Potenza/ Power/ Мощность	KW	0.4
Peso/ Weight/ Вес	Kg	29
Dimensioni/ Dimensions/ Габаритные размеры	mm	360x465x630



Via A. Fleming, 11
36015 Schio (Vi), Italy
Tel/Fax: +39 0445 520550
www.confimec.it
info@confimec.it