



DI INJECTORS





DI INJECTORS

RIEMPI IL MONDO DI DOLCEZZA

Una farcitura perfetta di croissants o altri prodotti da forno è possibile con l'utilizzo dell'iniettatrice orizzontale mod. DI a cilindri volumetrici, realizzata per iniettare crema, marmellata e cioccolato anche a temperatura controllata. Questa macchina è customizzata in base alle richieste del cliente per soddisfare qualunque capacità produttiva. La macchina mod. DI può anche essere parte di una linea di produzione automatica con robots per il carico e scarico dei prodotti al fine di raggiungere elevate velocità di produzione. È anche disponibile la macchina standard mod. DI-E, un'iniettatrice per cakes o pastry con l'affidabilità e le garanzie del leader di mercato GEA COMAS.



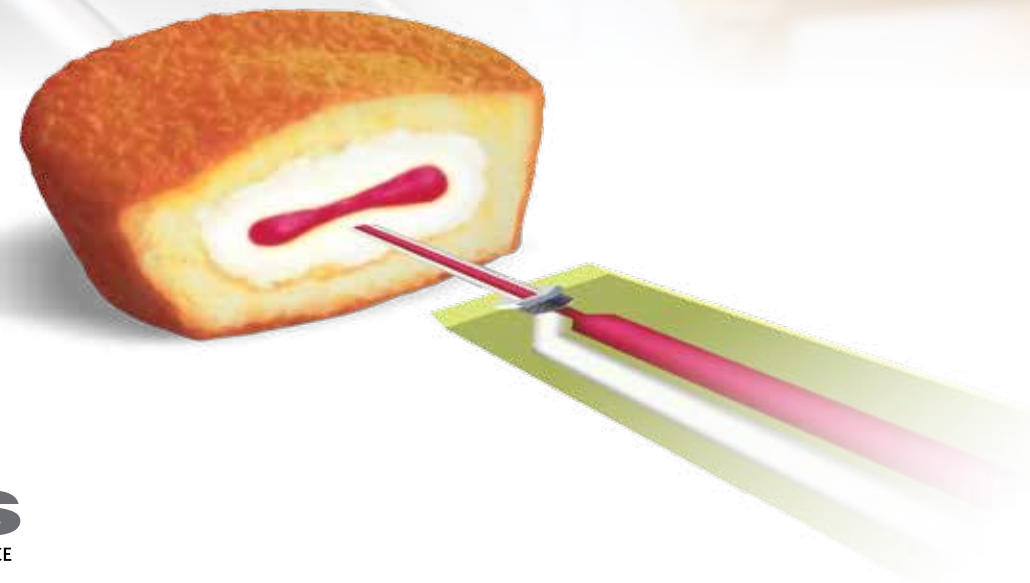
FILL THE WORLD WITH SWEETNESS

The perfect filling of croissants or of other pastry products is possible with the horizontal injection machine model DI having volumetric cylinders, designed to fill with creams, jams and chocolate also under controlled temperature. This machine is tailor made based on customer requirements to satisfy every production capacity. DI machine can also be part of an automatic production line with robots

for the loading and unloading of the products in order to reach very high speed production. It's also available the standard machine model DI-E, a compact cakes or pastry injectors with the reliability and guarantees of the market leader GEA COMAS.



model
DI



CO-INIEZIONE

Ottenere un prodotto da forno con 2 tipi diversi di ripieno è possibile grazie all'utilizzo di una speciale testata di dosaggio con doppia motorizzazione e di speciali aghi di iniezione, che permettono una regolazione indipendente delle due quantità di farcitura, come desiderato dal cliente.

CO-INJECTION

It is possible to achieve oven products with 2 different kinds of filling by using a special depositing head with dual motorization and with special injection needles that consent the independent adjustment of the two filling amounts as required by the customer.



Custom machine

LA FARCITURA IDEALE

L'iniettatrice mod. DI è una macchina utilizzata per farcire orizzontalmente prodotti come croissants, bread buns, ecc. La farcitura di diversi prodotti è possibile grazie alla realizzazione di un trasportatore a tapparelle intercambiabili che assicura il giusto posizionamento del prodotto nel momento dell'iniezione ed un rapido cambio formato. Questa macchina viene prodotta sulle specifiche richieste del cliente e dispone di optional quali tramoggia con intercapedine (per farciture a temperatura controllata), collettore, lavaggio C.I.P. e larghezza di produzione fino a 2.500mm. È prevista inoltre l'integrazione dell'iniettatrice DI anche in linee completamente automatizzate, utilizzando dei robots per il carico e lo scarico dei prodotti. Come per le altre macchine a cilindri multipli GEA COMAS, anche in questo caso si può prevedere l'opzione no product-no filling: in caso di mancanza prodotto in fase di iniezione, il cilindro corrispondente escluderà automaticamente il dosaggio. In questo modo il trasportatore non si sporca e la produzione non si ferma.

THE IDEAL FILLING

The injector mod. DI is a machine used to horizontally fill products like croissants, bread buns, etc. The filling of several products is possible thanks to the realization of a conveyor with interchangeable platens that assures the correct positioning of the product at the time of injection and quick product change-over. This machine is manufactured upon the specific request of the customer and it can come with some option items like the jacketed hopper (for fillings under controlled temperature), manifold, C.I.P. washing system and production widths up to 2.500 mm. The integration of the DI injection machine is also foreseen in fully automated lines, with the use of product loading and unloading robots. As for other GEA COMAS machines with multiple cylinders, in this case it is also possible to provide the no product - no filling option: if a product is missing during injection, the corresponding cylinder will automatically shut off the deposit. In this way the conveyor will not get dirty and production will not come to a stop.





DAI PIU' GUSTO AI PRODOTTI

L'iniettatrice mod. DI-E è la nuova, sorella minore del modello customizzato DI. Essa eredita alcune delle migliori caratteristiche della macchina modello DI, come la testata di dosaggio comandata dai servomotori che controllano sia la quantità che la distribuzione della farcitura all'interno del prodotto per un dosaggio assolutamente preciso. Il trasportatore è dotato di cinghia intercambiabile a sgancio rapido per il cambio formato ed possibile iniettare max 10 prodotti/ciclo. In definitiva, l'iniettatrice DI-E rappresenta un'ottima linea semi-automatica per dare valore aggiunto a prodotti da forno sciolti.

model
DI-E



Standard machine

GIVE MORE TASTE TO YOUR PRODUCTS

The injection machine model DI-E is the new, younger sister of the DI customized model. It inherits some of the best features of the machine model DI, like the depositing head driven by servo-motors to control the filling amount and distribution inside the product for an absolute accurate deposit. The conveyor is equipped with an interchangeable quick releasing belt for change-overs and it is possible to inject up to a maximum of 10 products per cycle. Ultimately, the DI-E injection machine represents an excellent semi-automatic line giving added value to loose oven products.



ECLAIR: MEGLIO DEL CROISSANT?

GEA COMAS è leader nel settore del bakery per la costruzione di linee di produzione speciali. In questo esempio è raffigurata una linea di iniezione e decorazione eclairs (un bigné allungato con farcitura di crema o cioccolato, ricoperto con glassa), molto di moda ultimamente per colazione. In ingresso linea troviamo un robot per il carico automatico dei prodotti sul trasportatore.

Successivamente ci sono 2 macchine mod. DI: la prima è un'iniettatrice a pistoni indipendenti, mentre la seconda è una ricopritrice con collettore per il dosaggio di glassa a temperatura controllata. Infine abbiamo un'espulsore che devia i prodotti sul trasportatore del confezionamento.

I prodotti e le possibilità di customizzare linee di produzione, sono infinite: GEA COMAS è pronta a raccogliere nuove sfide!

ECLAIR: BETTER THAN CROISSANT?

GEA COMAS is a leader in the bakery industry for the manufacturing of special production lines. This example shows an injecting and decorating line for éclairs (long-shaped choux bun with cream or chocolate filling, coated with icing), very popular for breakfasts lately. At the beginning of the line there is a robot to automatically load the products onto the conveyor. There are then two machines model DI next: the first machine is an injection machine with independent pistons, while the second one is a coating machine with manifold to deposit icing under controlled temperature. Finally there is an ejector that redirects the products to the packaging conveyor. The products and the possibilities to customize our production lines are endless: GEA COMAS is ready to take on new challenges!

Special application



model
LDI





COMAS SpA
Società Unipersonale
Viale dell'Industria 12
36036 Torrebelticino VI - ITALY
Tel: +39 0445 660222
Fax: +39 0445 661534
www.comas.eu
comas@comas.eu

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a variazioni. Comas si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza preavviso. La copia delle informazioni o delle immagini contenute nel documento è severamente vietata.

The information contained in this document is subject to variation. Comas reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or of the pictures included herewith is strictly forbidden.

