

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Medidas exteriores

alto 1600 mm  
largo 1600 mm  
ancho 800 mm

## Medida límite moldes

alto:  
100 -> 150 mm  
largo:  
225 -> 1100 mm  
ancho:  
100 -> 300 mm

## Sistema

Sistema Ip67  
con protección  
antiagua

## Funcionamiento

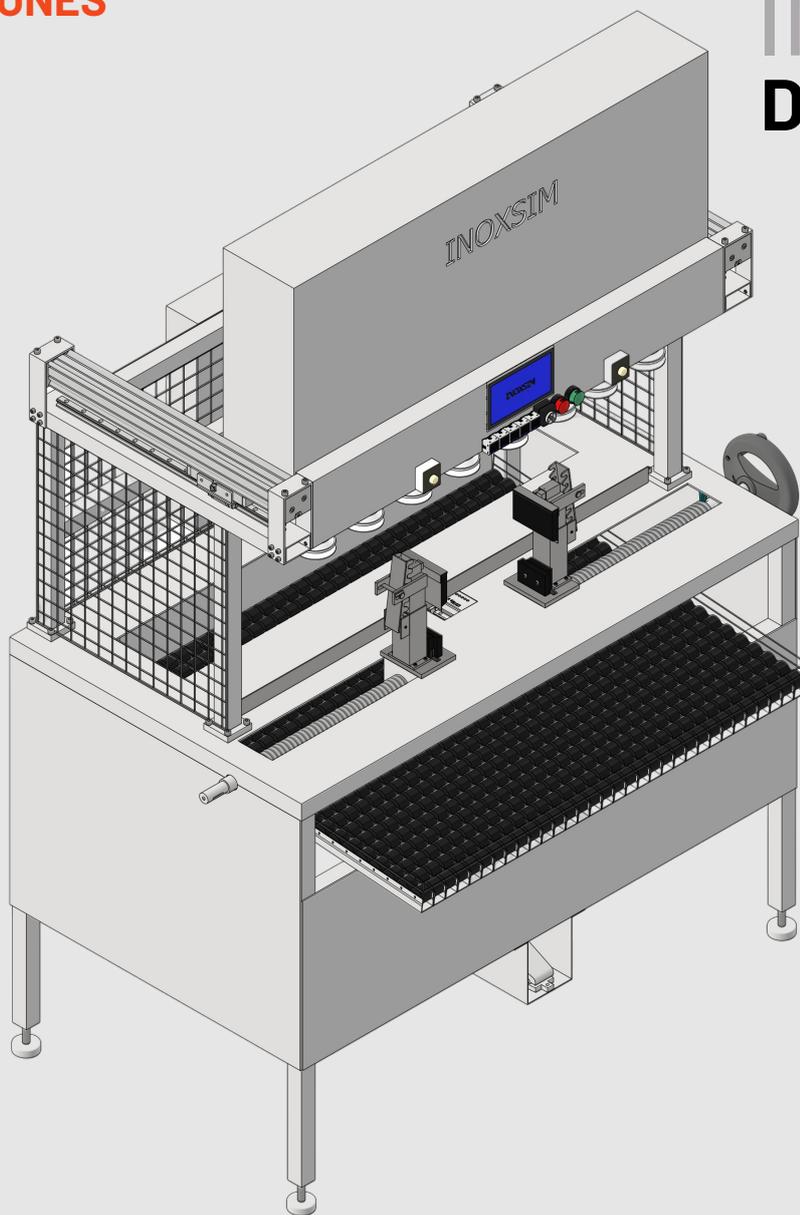
Neumático con  
asistencia eléctrica  
para controlador  
y sensorica

## Alimentación

220V

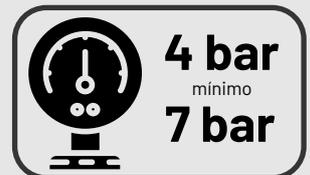
## Construcción

acero inoxidable  
AISI 304



# INOXSIM

## DMIM20M105



<https://inoxsim.com>

## FUNCIONALIDAD

La máquina **DMIM20M105** es un equipo semiautomático de desmoldeo diseñado para procesar **uno o varios moldes simultáneamente**, siempre dentro del rango dimensional especificado. Incorpora fijaciones tridimensionales regulables (X,Y,Z) de ajuste sencillo para sujeción precisa de moldes, con reglajes **manuales realizables en menos de 50 segundos**. Su versatilidad permite configuraciones múltiples: procesamiento de un molde único de 1100mm o hasta cuatro moldes de 250mm montados en serie, maximizando la productividad.

El sistema de desmoldeo opera mediante ventosas de **alta eficiencia con generación autónoma de vacío por venturis**, aplicando succión controlada sobre el envoltorio plástico del alimento cocido y enfriado. Número, tamaño y posición de ventosas **son completamente regulables sin herramientas mediante pasadores y conectores neumáticos rápidos**. Incorpora sistema híbrido seleccionable de vacío y soplado simultáneo, permitiendo desmoldeo alternativo para productos con envoltorio dañado mediante inversión de posición y extracción vertical. **Sistema de control digital** registra ciclos, horarios, producción y desviaciones.

## FUNCIONAMIENTO

Tras el desmoldeo, el equipo ofrece **múltiples configuraciones de evacuación del producto**. Los alimentos pueden extraerse directamente desde las ventosas o mediante desplazamiento hacia la zona posterior de la máquina, depositándose sobre rampa inclinada de rodillos que transporta **por gravedad los productos** hacia la zona frontal para su recogida y traslado a contenedores destino.

**El sistema de control digital** permite monitorización completa del proceso, registrando parámetros operativos, errores y desviaciones por turno o período temporal específico, garantizando trazabilidad y **optimización continua del rendimiento productivo**.