



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Soluciones en maquinaria para empanadas, mozzarella y automatización alimentaria.



 www.dgmaq.com.ar

 Buenos Aires, Argentina

POTENCIAMOS TU PRODUCCIÓN



QUIENES SOMOS

En DGMAQ, somos expertos con más de 30 años en diseño y producción de maquinaria industrial. Nos especializamos en equipos innovadores y de alto rendimiento, especialmente para empanadas y productos rellenos, asegurando la calidad y eficiencia que su negocio necesita para maximizar el éxito y la rentabilidad.

Exportamos desde Argentina al mundo, con tecnología robusta, ingeniería aplicada y atención especializada que garantizan resultados a la altura de los desafíos actuales de la industria alimentaria



MODELOS SEMI AUTOMATICOS
FORMADORA DE EMPANADAS Y PRODUCTOS RELLENOS

DGMAX 10 / DGMAX 10 PRO

Potencia industrial para grandes producciones

El modelo **DGMAX 10**, y su versión optimizada **DGMAX 10 PRO**, están diseñados para plantas productivas de alto rendimiento que requieren velocidad, confiabilidad y robustez. Gracias a su estructura completamente en acero inoxidable, estas máquinas garantizan durabilidad, higiene y rendimiento continuo.

Con capacidad de hasta 2.500 unidades por hora (o más de 3.000 en su versión PRO con doble juego de moldes), es la elección ideal para quienes buscan escalar sin frenar la producción.

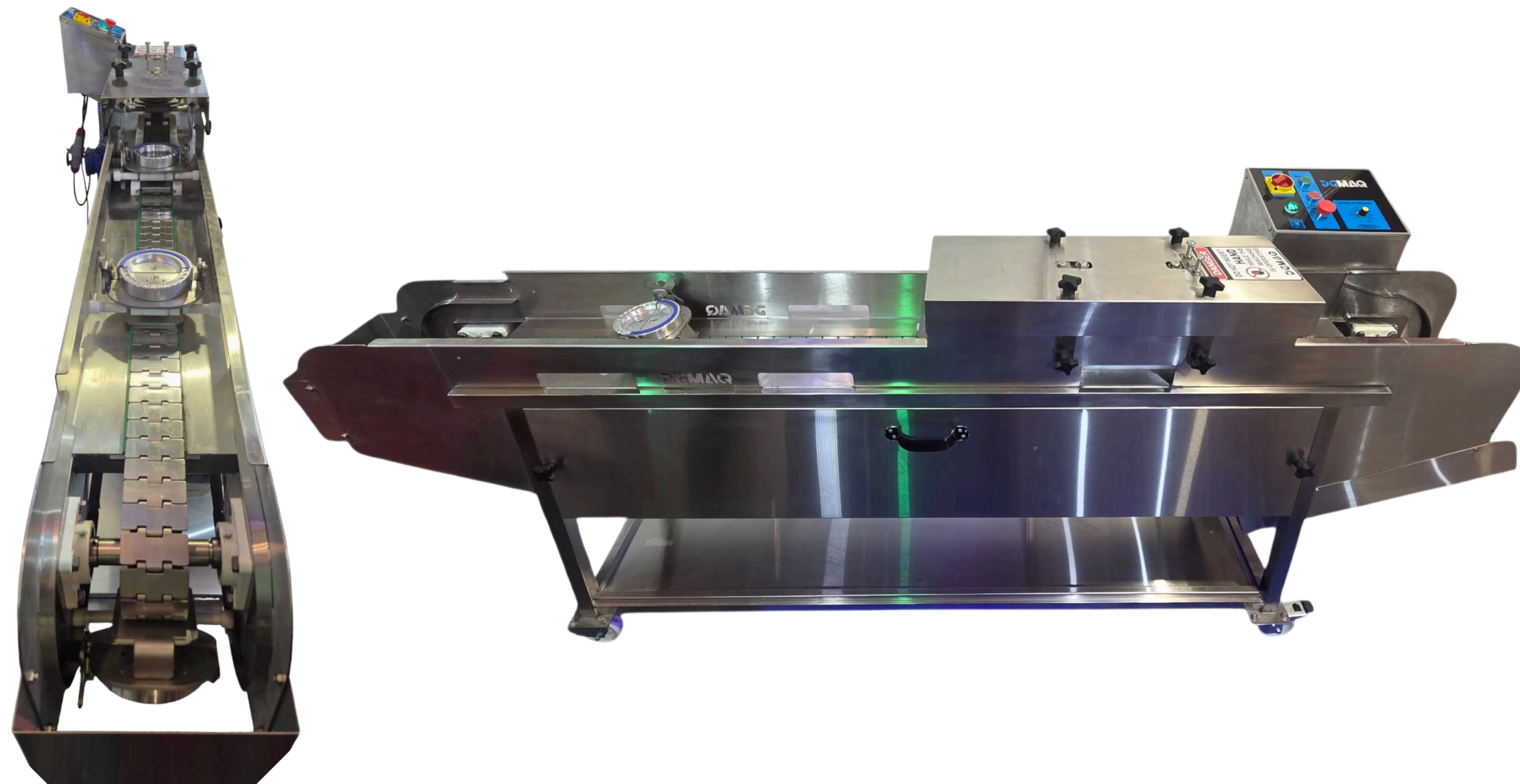


- MATERIAL ACERO INOXIDABLE.
- VELOCIDAD: REGULABLE 600 A 2500 UNIDADES/HORA
- MOLDES: 10 PERSONALIZADOS
- CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCCIÓN: 600 UNIDADES
- CANTIDAD MAXIMA DE PRODUCCION: 2500 UNIDADES. CON LA POSIBILIDAD DE AGREGAR 2 (DOS) JUEGOS DE MOLDES Y SUPERAR LAS 3000 UNIDADES/HORA. (DGMAX 10 PRO)
- VOLTAJE: 220- 240 CA 60 Hz
- POTENCIA: 750 WATTS
- MOLDES: DESDE 90 MM HASTA 140 MM DIAMETRO (OTRAS MEDIDAS SE PUEDEN PERSONALIZAR POR ENCARGUE).
- PESO NETO: 180KG . PESO EMBALADO: 200/220 KG
- FACIL CALIBRACION INICIAL PARA PONER EN FUNCIONAMIENTO.

DGMAX 7

Versatilidad productiva con diseño compacto

Ideal para empresas en expansión, la DGMAX 7 alcanza hasta 1.800 empanadas por hora. Su estructura compacta y robusta permite operar de forma continua y con bajo mantenimiento.



- MATERIAL ACERO INOXIDABLE.
- VELOCIDAD: REGULABLE 400 A 1800 UNIDADES/HORA
- MOLDES: 7 PERSONALIZADOS
- CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCCIÓN: 400 UNIDADES/h
- CANTIDAD MAXIMA DE PRODUCCION: 1800 UNIDADES/h.
- VOLTAJE: 220- 240 CA 60 Hz
- POTENCIA: 750 WATTS
- MOLDES: DESDE 90 MM HASTA 140 MM DIAMETRO (OTRAS MEDIDAS SE PUEDEN PERSONALIZAR POR ENCARGUE).
- PESO NETO: 150KG . PESO EMBALADO: 170/190 KG
- FACIL CALIBRACION INICIAL PARA PONER EN FUNCIONAMIENTO.

DGMAX4 PRO

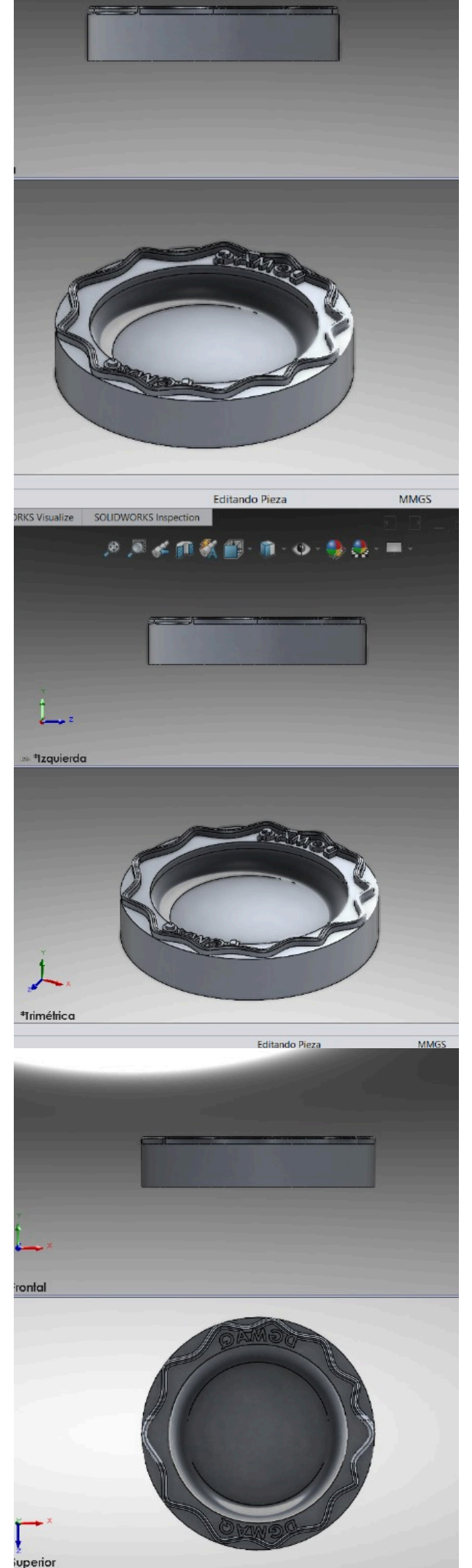
DGMAX4 EPOXY PRO



Proceso de producción ininterrumpido de sistema circular sin cadena
Incorpora un mecanismo de intercambio de moldes ágil, que facilita la modificación del sellado, dimensiones o forma del producto en poco tiempo.
La producción puede ajustarse fácilmente mediante un control electrónico de velocidad.
Su operación es sencilla y no requiere de operarios con formación específica.
Requiere mantenimiento mínimo, resultando en costos operativos reducidos.
Su limpieza es práctica y asegura condiciones sanitarias óptimas, sin necesidad de herramientas especiales para desmontarla.

MODELO: DGMAX 4 PRO

- **MATERIAL:** Acero inoxidable AISI 304 y pintura epoxi sanitaria
- **VELOCIDAD:** Regulable, de 200 a 850 unidades/hora
- **MOLDES:** 4 PERSONALIZADOS
- **CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCCIÓN:** 200 unidades/hora
- **CANTIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:** 850 unidades/hora
- **VOLTAJE:** 220-240 V CA | 60 Hz
- **POTENCIA:** 750 watts
- **DIÁMETRO DE MOLDES:** Desde 90 mm hasta 140 mm (otras medidas personalizables por encargo)
- **PESO NETO:** 60 kg



MODELO DGMAX 4 PRO

**NOS ENORGULLECE PRESENTAR NUESTRO MODELO
DGMAX 4 PRO RECIENTEMENTE ADQUIRIDO POR *APYCE*
PARA SU CURSO DE EMPANADAS INDUSTRIALES**



FORMANDO EL FUTURO DE LA PRODUCCIÓN DE EMPANADAS JUNTO A APYCE

Beneficios clave de nuestras máquinas semi automáticas

- Proceso de producción ininterrumpido desde el inicio con la masa, evitando inactividad y reutilización de material.
- Incorporan un mecanismo de intercambio de moldes ágil, que facilita la modificación del sellado, dimensiones o forma del producto en poco tiempo.
- La producción puede ajustarse fácilmente mediante un control electrónico de velocidad.
- Su operación es sencilla y no requiere de operarios con formación específica.
- Requieren mantenimiento mínimo, resultando en costos operativos reducidos.
- La limpieza es práctica y asegura condiciones sanitarias óptimas, sin necesidad de herramientas especiales para desmontarlas.





FRACCIONADORA Y DOSIFICADORA

DE MUZZARELLA, QUESOS SEMI-BLANDOS Y OTROS RELLENOS



DG MOZZAMASTER

FRACCIONADORA Y DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE MOZZARELLA, QUESOS SEMIBLANDOS Y OTROS RELLENOS

Introducción

Presentamos la innovación culinaria que revolucionará su cocina industrial. La máquina cortadora de mozzarella y quesos similares de DGMAQ es la solución perfecta para negocios que buscan eficiencia y calidad en el procesamiento de quesos.

DATOS TÉCNICOS DG MOZZAMASTER

Capacidad de tolva: 40 kg de mozzarella, ideal para grandes producciones.

Eficiencia de corte: Realiza entre 3500 cortes por hora, con cortes precisos de 30 a 70 gramos, adaptándose al tipo de queso.

Control táctil avanzado: Ajuste de peso y longitud de corte mediante una pantalla táctil intuitiva, que incluye 9 memorias para pesos preestablecidos.

Funcionamiento autónomo: Incluye un pedal adicional que activa la máquina al alcanzar la cantidad de cortes programados, optimizando el flujo de trabajo.

Versatilidad en el fraccionamiento: Capaz de cortar porciones mayores para pizzas o bastones, con ajustes programables en la pantalla según el peso y la densidad del queso, garantizando la cantidad de cortes por hora.



DG MOZZAMASTER

FRACCIONADORA Y DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE MOZZARELLA, QUESOS SEMIBLANDOS Y OTROS RELLENOS

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Diseño Especializado: Máquina diseñada para fraccionar hormas de muzzarella con compresión y cortes precisos.
- Eficiencia y autonomía: Eje paletero giratorio y tornillo helicoidal para fraccionamiento uniforme y extrusión eficiente.
- Corte Automático y Preciso: Cuchilla automática que produce segmentos de queso de tamaño y peso predeterminados.
- Control Inteligente: Sensores y circuitos electrónicos sincronizados por PLC para operación precisa.
- Eficiencia y Productividad: Aumenta la eficiencia, reduce tiempos y minimiza desperdicios.
- Calidad y Durabilidad: Materiales de alta calidad garantizan durabilidad y rendimiento confiable.
- Fácil Integración: Diseño que permite integración sencilla en líneas de producción existentes.
- Seguridad y Confiabilidad: Sistema de seguridad integrado para un rendimiento seguro y confiable.
- Soporte y Mantenimiento: Servicio completo de atención, instalación, capacitación y mantenimiento.





MAQUINAS MANUALES, MOLDES Y ACCESORIOS

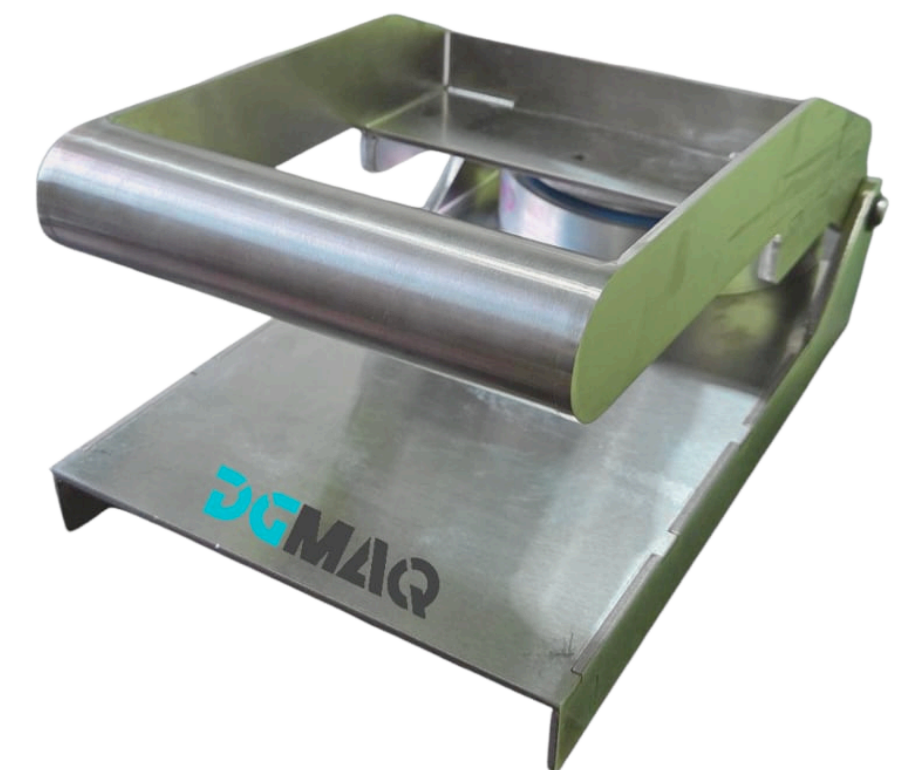
MÁQUINAS MANUALES PARA REPULGUE Y CIERRE DE EMPANADAS, AREPAS, TARTAS Y MÁS

MODELO DGDUO MANUAL - Capacidad para crear dos tipos de empanadas simultáneamente.

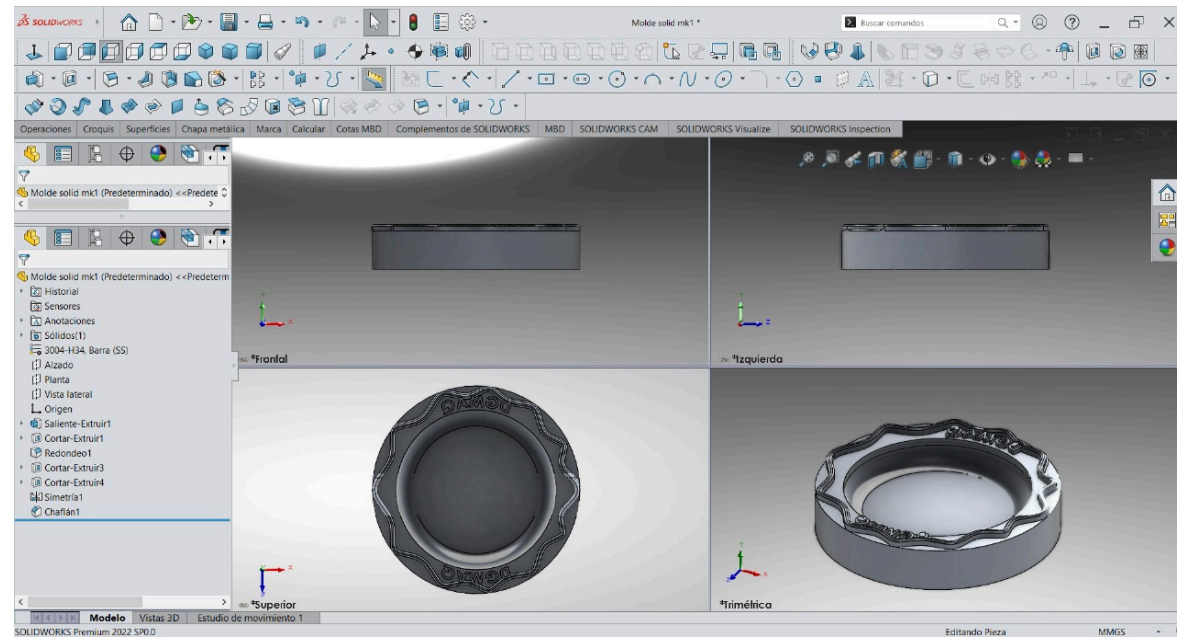
- Rendimiento eficiente: puede producir hasta 200 empanadas cada hora.
- Moldes ajustables, personalizables hasta un tamaño máximo de 14 centímetros.
- Construcción robusta de acero inoxidable, materiales de alta durabilidad.
- Dimensiones compactas: 35 cm de ancho, 37 cm de profundidad y 15 cm de altura.
- Ligero y manejable, con un peso total de 12 kilogramos.
- Desmontaje sencillo sin necesidad de herramientas adicionales, facilitando una limpieza profunda y mantenimiento de condiciones sanitarias óptimas. .

MODELO DGONE MANUAL - Capacidad de producción: hasta 100 unidades por hora. - Incluye un molde personalizable que puede ajustarse hasta 14 cm de diámetro. - Construcción robusta en acero inoxidable. - Dimensiones compactas: 22 cm de largo, 20 cm de ancho y 7 cm de alto.

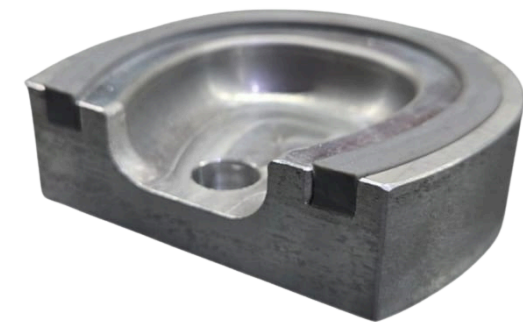
- Peso ligero de 3 kg, facilitando su manejo y traslado.
- Diseño que permite una limpieza rápida y sencilla, sin necesidad de herramientas adicionales para su desmontaje, asegurando un mantenimiento sanitario óptimo.



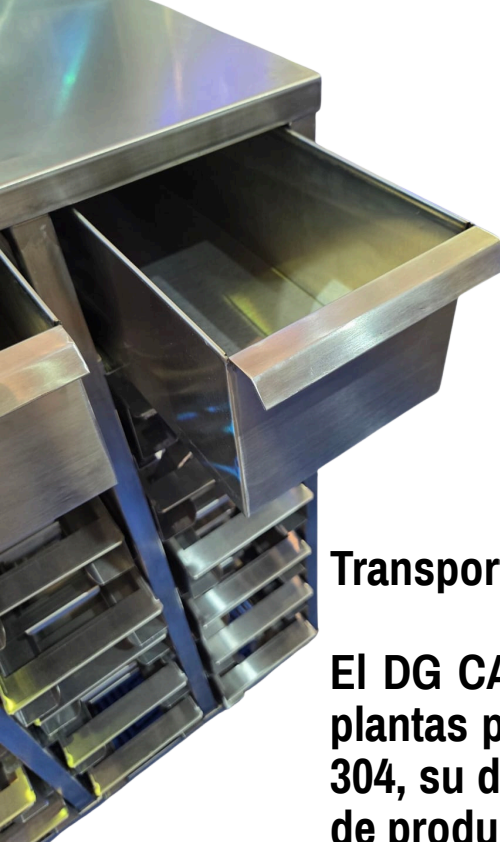
MOLDES PERSONALIZADOS E IDENTIFICADORES DE SABORES



En DGMAQ, nos especializamos además en moldes, ofreciendo una adaptación única en diseño y tamaño que se ajusta a las necesidades de nuestros clientes. Nuestros moldes permiten incorporar el nombre de su empresa o logotipo directamente en el repulgue, proporcionando una potente herramienta de marketing que destaca cada empanada vendida y garantiza la autenticidad del producto en franquicias, evitando imitaciones artesanales. Además, contamos con una amplia variedad de estilos de repulgues, asegurando que cada cliente encuentre la opción perfecta para su negocio.



Fabricados con aluminio Ergal apto consumo alimenticio



DG CARRIER INOX

CARRO PORTAMOLDES EN ACERO INOXIDABLE

Transporte inteligente. Producción organizada.

El DG CARRIER INOX es mucho más que un carro: es una solución logística pensada para potenciar la eficiencia en plantas productoras de empanadas y productos alimenticios en serie. Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304, su diseño robusto, sanitario y funcional asegura una manipulación segura y ágil de moldes durante toda la jornada de producción.

Con guías reforzadas y bandejas extraíbles de alta capacidad, el DG CARRIER permite mantener los moldes ordenados, accesibles y protegidos, optimizando tiempos de cambio, limpieza y preparación en líneas continuas.

Características Técnicas

Construcción en acero inoxidable grado alimenticio (AISI 304)

Capacidad: hasta 10 niveles de bandejas (configurable)

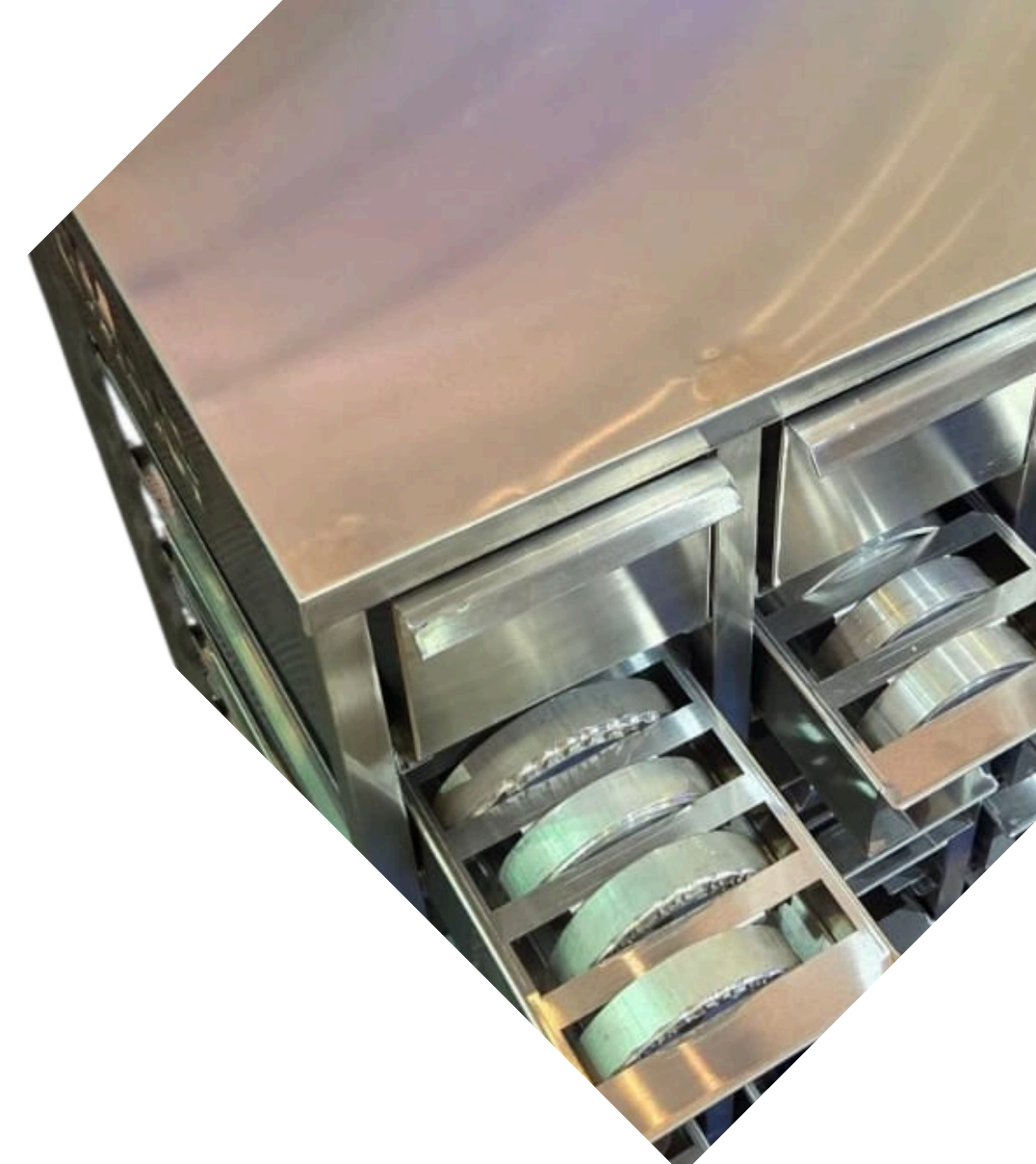
Guías estructurales reforzadas para alto tránsito

Ruedas industriales giratorias con freno

Terminaciones sanitarias: fácil limpieza y alta resistencia

Corte láser con logotipo de la empresa incorporado (opcional)

Posibilidad de fabricación a medida según requerimientos de planta



Ventajas operativas

Mejora el flujo interno de trabajo entre estaciones de producción

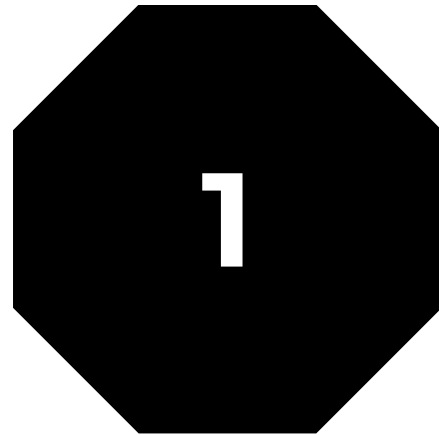
Reduce tiempos muertos en el cambio de formatos o limpieza de moldes

Protege los moldes y evita pérdidas por daño o desorden

Favorece un entorno de trabajo más limpio, ágil y profesional

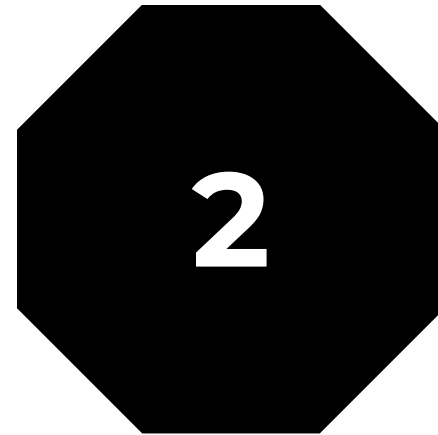
POR QUÉ ELEGIRNOS

NOS COMPROMETEMOS CON TU OPERACIÓN ANTES, DURANTE Y LUEGO DE LA COMPRA.
PORQUE CUANDO TU PRODUCCIÓN NO PARA, TU NEGOCIO CRECE.



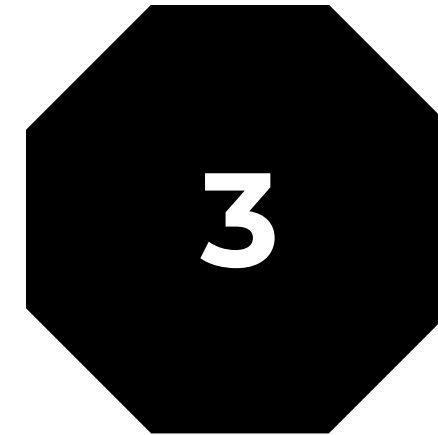
Calidad Garantizada

Comprometidos con la calidad en cada uno de nuestros productos y servicios, aseguramos una experiencia superior para el cliente.



Experiencia en el Mercado

Tenemos una trayectoria reconocida, lo que nos permite entender profundamente las necesidades del sector y adaptarnos a ellas.



Soporte técnico rápido y profesional

Sabemos lo que cuesta parar una línea. Por ello brindamos asistencia técnica, con repuestos en stock, respuesta ágil y capacitación.



¡GRACIAS!

¿Dudas, alguna pregunta?
Estamos para hacer crecer
tu producción.

Email

contacto@dgmaq.com.ar

Web

www.dgmaq.com.ar

Teléfono

+54 9 11 5516 7671