

Fonceuse à tartes Comtec 1100®

La **fonceuse à tartes** est une machine manuelle qui fonce les tartes et tartelettes de 4 à 30cm de diamètre. Elle fonctionne avec des pâtes sablées et brisées.*

Le système est à vérin hydraulique, simple, sûr, fiable et robuste avec sécurité. Le changement de matrice est facile, rapide et elles sont lavables en immersion complète.

La cadence utile avec un opérateur est de 450 à 700 pièces par heure. (Selon matrice utilisée) Fonçage dans tous types de moules : cercles sans fond, carton, métal, alu, métal rigide, papier, formes rondes, carrées, rectangulaires.

Chauffe de la matrice supérieure réglable

Matrices interchangeables

Bouton déclenchement



Possibilité de raccorder à l'air pour le décollement de la pâte

Barrière de sécurité immatérielle

Support roulant (en option)

Les + :

- Fonçage en cercle
- S'adapte à vos moules
- Jusqu'à 700 pièces/heure (matrices 2 positions)
- 4 à 30cm de diamètre

*La mise au point de la pâte reste sous l'entière responsabilité de l'utilisateur

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com

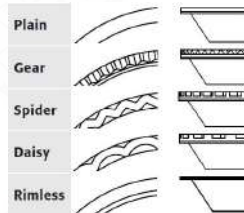
Photo non contractuelle

Plusieurs applications :



Options :

- Matrice classique, 1 position
- Matrice 2/4 positions
- Matrice pour fonçage dans des cercles
- Matrice pour fonçage rectangulaire, carré ou ovale
- Support roulant
- Différentes finitions de bordure :



Caractéristiques :

- Dimensions (Lxlxh) : 700 X 500 X 1 100mm
- Hauteur avec support : 1 560mm
- Tension : 240 Volts 50Hz
- Puissance : 3 600 Watts
- Poids : ± 120kg

Zoom :

**Barrière
immatérielle
de sécurité**



**Support
roulant
(option)**



**Thermostat
de chauffe**



**Matrices
interchangeables**



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles