

FONÇAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

LIBÉRER DU TEMPS À VOTRE TOURIER ET GAGNER
EN RÉGULARITÉ

VIDÉO



SCAN ME



- ▶ **Fonction 3 en 1 : laminage, découpage et fonçage**
- ▶ **Cadence : jusqu'à 600 fonds / heure** *Selon type de matrice et organisation

Fini la pénibilité ! Pour le fonçage du $\varnothing 40\text{mm}$ au $\varnothing 250\text{mm}$ (extérieur du moule)
Idéale pour tartelettes, tartes, quiches, tourtes (pâte sucrée, salée, sablée)



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

MACHINE

- Robuste et simple d'utilisation
- Conçue pour travailler avec tout type de moule : Exoglass, aluminium, papier/carton ou métal
- Capot de protection pour travailler en toute sécurité


MATRICES FABRIQUÉES SUR MESURE**Interchangeables instantanément sans outils**

- Epaisseur pâte fond et côté au choix avec crête lisse ou dentelée/cannelée
- Système chauffant contrôlé par thermostat digital, pour un fonçage régulier
- Soupape d'air pour faciliter le décollage de la pâte
- Possibilité de "PICOTS" pour piquage de la pâte dans le fond du moule
- Nettoyage et remontage en moins de 5 minutes


Matrice double tête
du Ø 40 au Ø 129mm
(Diamètre Extérieur du moule)

Matrice simple tête
du Ø 130 au Ø 250mm
(Diamètre Extérieur du moule)


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**Machine**

 130kg

Support INOX

 17kg

Machine avec support INOX

 147kg

 700 mm x 600 mm x Ht 1775mm

 **PRÉVOIR****RACCORDEMENT SUR COMPRESSEUR D'AIR**

Alimentation pneumatique : 8 bars

Consommation d'air : 8 litres par cycle – 65 L/min non compressés

Alimentation électrique : 220 Volts monophasé – 0,55 KW

