

FONCEUSE À TARTELETTE

Des fonds réguliers, rapidement et sans effort.

Fonceuse électrique semi-automatique pour productions sucrées et salées.



JUSQU'À 350 FONDS / HEURE

Gagnez du temps, améliorez la régularité et supprimez les rognures de pâte.

350/h

PRODUCTIVITÉ

< 3 min

CHANGEMENT MATRICE

Ø 100 mm

DIAMÈTRE MAX.

POINTS FORTS

- Déclenchement automatique du fonçage
- Épaisseur du fond réglable
- Résistance chauffante réglable
- Démoulage facilité par flux d'air
- Matrices sur mesure selon vos moules
- Aucune rognure de pâte

4 400 € HT

Hors livraison - sur devis

GARANTIE 1 AN

PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE

APPLICATIONS

Pour fonds de tartelettes sucrées ou salées :

Tartelettes fruits

Citron meringué

Chocolat

Caramel

Quiches

Tartelettes salées

Fonds à garnir

Mini-tartes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure	Inox
Alimentation	220 V monophasé
Dimensions	40 x 23 x 71 cm
Poids	35 kg
Compresseur	6 bars - 25 L (option)
Matrice	Sur mesure - Ø max. 100 mm



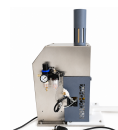
LA MACHINE EN DÉTAIL



VUE AVANT



RÉGLAGES



ALIMENTATION AIR

DÉMONSTRATION GRATUITE

avec vos recettes, directement dans votre laboratoire

53 • 35 • 49 • 50 • 61 • 72

Déplacement sur ces départements