FONÇEUSE À TARTE

Conçue pour la fabrication de bases sucrées ou salées, comme des tartelettes ou des quiches, adaptées à la taille et au format spécifiés par le client.

ÉLITE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Structure résistante tout inox
- Bouton START pour démarrer le cycle de travail
- Abaissement manuel du capot plexiglass, avant le démarrage du cycle de travail, avec l'activation automatique des dispositifs de sécurité.
- Flux d'air réglable pour détachement du produit
- Pression pneumatique de travail 6 bar max
- Puissance de pressage max 6500 N
- Capacité de production moyenne de 350 cycles/heure en fonction des dimensions du produit
- Pression pneumatique minimum 8 bar
- Consommation d'air 50 NL/min
- **ATTENTION: Compresseur non fourni**
- **Plusieurs matrices et moules disponibles suivant besoin du client**

INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE

Code	Désignation	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
ÉLITE		220V - 50/60 Hz 1 ph / 0,55 kW	413x650x842	130
OPTION				
SUPPLAB	**SUPPORT 8 NVX 600X400**			