



VIDÉO



Fonçage en toute simplicité et gagner en régularité

- ▶ **Fonction 3 en 1 : laminage, découpage et fonçage**

- ▶ **Cadence : jusqu'à 600 fonds / heure**

*Selon type de matrice et organisation

Finis la pénibilité ! Pour le fonçage du Ø 40mm au Ø 250mm (extérieur du moule)
Idéale pour tartelettes, tartes, quiches, tourtes (pâte sucrée, salée, sablée)



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

FONCEUSE

- Robuste et simple d'utilisation
- Conçue pour travailler avec tout type de moule
- Capot de protection pour travailler en toute sécurité

**MATRICES FABRIQUÉES SUR MESURE
SELON LE CHOIX DU MOULE**

- Interchangeables instantanément sans outils
- Système chauffant contrôlé par thermostat digital, pour un fonçage régulier
- Soupape d'air pour faciliter le décollage de la pâte
- Nettoyage et remontage en moins de 5 minutes

CHOIX DU MOULE ET PERSONNALISATION

- Diamètre 40 mm à 250 mm
- Choix de l'épaisseur de pâte fond et côtés
- Possibilité d'une crête débordante: lisse ou dentelée/cannelée jusqu'à 7mm de hauteur
- Matière moule : Exoglass (anti-adhérant), Inox, métal, aluminium, papier/carton
- Possibilité de "PICOTS" pour piquage de la pâte dans le fond du moule

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)



Oblong Exoglass



Moule Exoglass à bord droit
Crête ras du moule



Moule Exoglass évasé
Crête dentelée hauteur 7mm



Moule Aluminium
Crête lisse hauteur 7mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Machine

KG 130kg

Support INOX

KG 17kg

Machine avec support INOX

KG 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

