



VIDÉO



Fonçage en toute simplicité et gagner en régularité

- ▶ **Fonction 3 en 1** : laminage, découpage et fonçage
- ▶ **Cadence** : jusqu'à 350 fonds / heure *Selon type de matrice et organisation

Fini la pénibilité ! Pour le fonçage du Ø 40mm au Ø 115mm (extérieur du moule)
Idéale pour tartelettes et quiches (pâte sucrée, salée, sablée)



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

FONCEUSE

- Robuste et simple d'utilisation
- Conçue pour travailler avec tout type de moule

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



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 40kg

Support INOX

KG 18kg

Equipé de glissières pour 9 plaques 600 x 400mm

Machine avec support INOX

KG 58kg

MM 700mm x 525mm x Ht 1775mm

✓ PRÉVOIR

EN OPTION : COMPRESSEUR SILENCIEUX



*Poids : 16 kg
Compact et alimenté en 220 V 0,75kw
Livré avec soufflette
Contenance de cuve : 6 litres
Pression maxi : 5 bars*

FONCEUSE MEDIUM

Possibilité d'un Ø de moule supérieur à 115mm, contactez-nous !

