



IT - CARATTERISTICHE TECNICHE
IT - MISURE D'INGOMBRO

100 programmi di cui 10 preimpostati
25 parametri di lavoro
Touch screen
Stampo giro con becchi da sacco a poche
Sistema taglio filo
Produttività: fino a 30 battute al minuto

Altezza: mm. 855
Profondità: mm. 800
Larghezza mm. 1000
Peso: kg. 140

Voltaggio: 380V 50Hz 3 fasi+neutro+terra (a richiesta 220 V)
Potenza installata kW 0,8

EN - SPECIFICATIONS
EN - OVERALL DIMENSIONS

Touch screen for simple operation
100 programs including 10 factory presets
25 working parameters for precise control
Wire cutting system standard
Works with standard sheet pans
Uses standard pastry bag nozzles
Productivity: up to 30 drop cycles per minute

Height: 855 mm (~33.7 in)
Depth: 800 mm (~31.5 in)
Width: 1000 mm (~39.3 in)
Weight: 140 kg (~308.0 lbs)

Voltage: 380V 50Hz 3 phase + neutral + earth (220 V 3-phase/60 Hz upon request)
Installed power 0.8 kWh

FR - DONNEES TECHNIQUES
FR - DIMENSIONS

100 programmes dont 10 préréglés
25 paramètres de travail
écran tactile
Moule qui tourne avec douilles du sac à poche
Système de coupe à fil
Productivité: jusqu'à 30 coupes par minute

Hauteur: mm. 855
Profondeur: mm. 800
Largeur mm. 1000
Poids: kg. 140

Voltage: 380V 50Hz 3 phases + neutre + terre (en option 220 V)
Puissance installée 0,8 kW

ES - CARACTERISTICAS TÉCNICAS
ES - DIMENSIONES

100 programas incluyendo 10 presets
25 parámetros de trabajo
Pantalla táctil
Molde giratorio con boquillas para la manga pastelera
Sistema de corte de hilo
Productividad: hasta 30 movimientos por minuto

Altura: mm. 855
Profundidad: mm. 800
Anchura mm. 1000
Peso: kg. 140

Voltaje: 380V 50Hz 3 fases + neutro + tierra (220 V bajo pedido)
Potencia instalada 0,8 kW



Cookies & C
... all you can make!
... οι λοις σαν ωσκ
COOKIES & C



IFBM
FOOD BOSCOLO MACHINES

**IT**

Tower drop è la nuova colatrice da banco di Fbm, ridotta nelle dimensioni e alleggerita nel peso, che sostituisce il sacco a poche e le forme per biscotti. E' l'ultima tappa di un lungo percorso iniziato nel 1999 con la prima colatrice da banco del settore.

La macchina lavora con teglie 60 x 40 cm, ha una scheda elettronica semplificata ed un pannello touch screen. Tower Drop è una delle pochissime colatrici da banco che prevede il sistema taglio filo per ampliare le lavorazioni. La macchina è adatta a colare sia paste dense come pasta di mandorle e amaretto, sia semidense e montate tipo pandispagna, savoardo, bigne.

La testa di colaggio è ambivalente e facile da smontare e pulire. Semplicemente cambiando i rulli di colaggio si ottengono le due configurazioni: a rulli e a pompa per impasti densi / semi-liquidi. La colatrice viene equipaggiata di stampo giro con becchi di colaggio, in acciaio, da sacco a poche a basso costo e facilmente reperibili a commercio. La macchina è dotata di variatore di velocità dei passi, della tavola, dei cilindri e, opzionale, dello stampo giro. Il Computer interno può essere programmato per il movimento "ritorno teglia", come "salvagoccia" e "teglia intera" per base di pandispagna.

EN

Tower DROP delivers cutting-edged features and functionality in a compact, lightweight, bench-top dropping machine with the ability to work with all kinds of doughs - even ones that require a wire cutter. Since the debut of their first bench-top dropping machines in 1999, FBM has been continuously working to make them easier to use and more affordable.

Tower DROP is completely automatic and comes equipped with a custom-designed computer and user-friendly touch screen panel.

Tower DROP's unique dual-dropping head combines both the pump head - suited for working with thinner doughs such as cake sponge and macaron dough - and the cylinder head - suited for working with dense doughs and meringues - in a single unit. Tower DROP uses standard, widely-available pastry bag nozzles and a wire cut system to increase the variety of products that can be made on it. Tower DROP's internal CPU gives the operator control over the speed and direction of the movement of the pan (including "back pan" and "whole pan" for sponge cake), the vertical movement of the table and the rollers ("drip catcher" for loose doughs), and rotation of the nozzles during deposit cycles (optional feature).

**FR**

Tower Drop est la nouvelle dresseuse sur table de chez Fbm, de taille réduite et plus légère, qui remplace le sac à poche et des moules en inox. C'est la dernière étape d'un long itinéraire qui a commencé en 1999 avec la première dresseuse sur table du secteur. La machine travaille avec plaques 60 x 40 cm, avec une carte électronique simplifiée et un écran tactile.

Tower Drop est une parmi le très réduit numéro de dresseuses sur table qui sont équipées avec le coup au fil pour augmenter les genres de production. La machine peut couler les pâtes dures comme pâte d'amandes et amaretto aussi bien que pâtes molles comme la génoise, les éclairs et le beignet.

La tête de coulage est ambivalente et facile à démonter et à nettoyer. En changeant simplement les rouleaux, vous obtiendrez deux configurations: tête à pâtes dures et tête à pâtes molles. La dresseuse est équipée d'une moule avec douilles qui tournent et accepte les douilles du sac à poche qui ne sont pas cher et facilement disponibles sur le marché. La machine est équipée de variateurs des vitesses pour avancement plaque, montée/descente table, rotation cylindres et, en option, pour la rotation des douilles. L'ordinateur interne peut être programmé pour le retour de la plaque, la rotation des cylindres pour empêcher la chute des petites gouttes/larmes, et pour la plaque entière quand on fait de la génoise.

ES

Tower Drop es la nueva dosificadora de mesa hecha por Fbm, de tamaño reducido y ligera en peso, sustituye la manga pastelera y los moldes de acero para galletas. Es la última etapa de un largo viaje que comenzó en 1999 con la primera máquina dosificadora de mesa del mercado. La máquina trabaja con bandejas de 60 x 40 cm, tiene una tarjeta electronica sencilla y un panel de pantalla táctil.

Tower Drop es una de las pocas dosificadora de mesa que lleva el sistema corte de hilo para expandir las producciones. La máquina es adecuada para dosificar masa dura y masa blanda como por ejemplo petit four, galletas ligeras y secas, pasta de almendras, buñuelos.

El cabezal de dosificación es ambivalente y fácil de desmontar y limpiar, simplemente cambiando los rodillos obtendrá dos configuraciones de rodillos / bomba para masa dura / blanda. La máquina dosificadora está equipada de serie con molde giratorio dotado de boquillas que se posicionan en la manga pastelera, las cuales se encuentran fácilmente en el mercado y son económicas. La máquina está dotada por un variador de velocidad de pasos, de la mesa, de los cilindros y, opcional, de las boquillas. El equipo interno puede ser programado para "regreso bandeja", "goteo receptor" y como "bandea entera" para bizcocho de base.