

Semi-automatische tarteletten fonceermachine

voor het vormen van deegstukken tot 220 mm diameter.

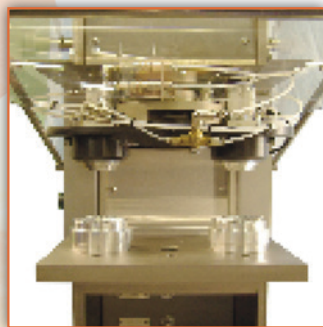
- Robuust toestel
- Uitermate geschikt voor artisanale productie
- Standaard geleverd met manometer, luchtregelaar en thermostaat
- Optioneel : onderstel in inox

Dubbelle fonceerkoppen voor producten tot 120 mm diameter.
Pneumatisch systeem zorgt voor een snelle fonceer en terugslag.
Druk kan geregeld worden naar gelang product.
PLC bedieningssysteem.
Efficient veiligheidssysteem.
Optionele kuip-ejectie systeem voor gemakkelijke verwijdering.

Zeer flexibel.

Kan gebruikt worden met folies, kuipjes, papier/kartonnen kuipjes.

Heeft een constante luchttoevoer van 6 bar nodig.



Dubbelle fonceerkoppen.



Veilig.
Twee handen moeten gelektijdig worden gebruikt.

