VAN DEN BROUCKE
BAKKERIJMACHINES

Artisanale tarteletten fonceermachine

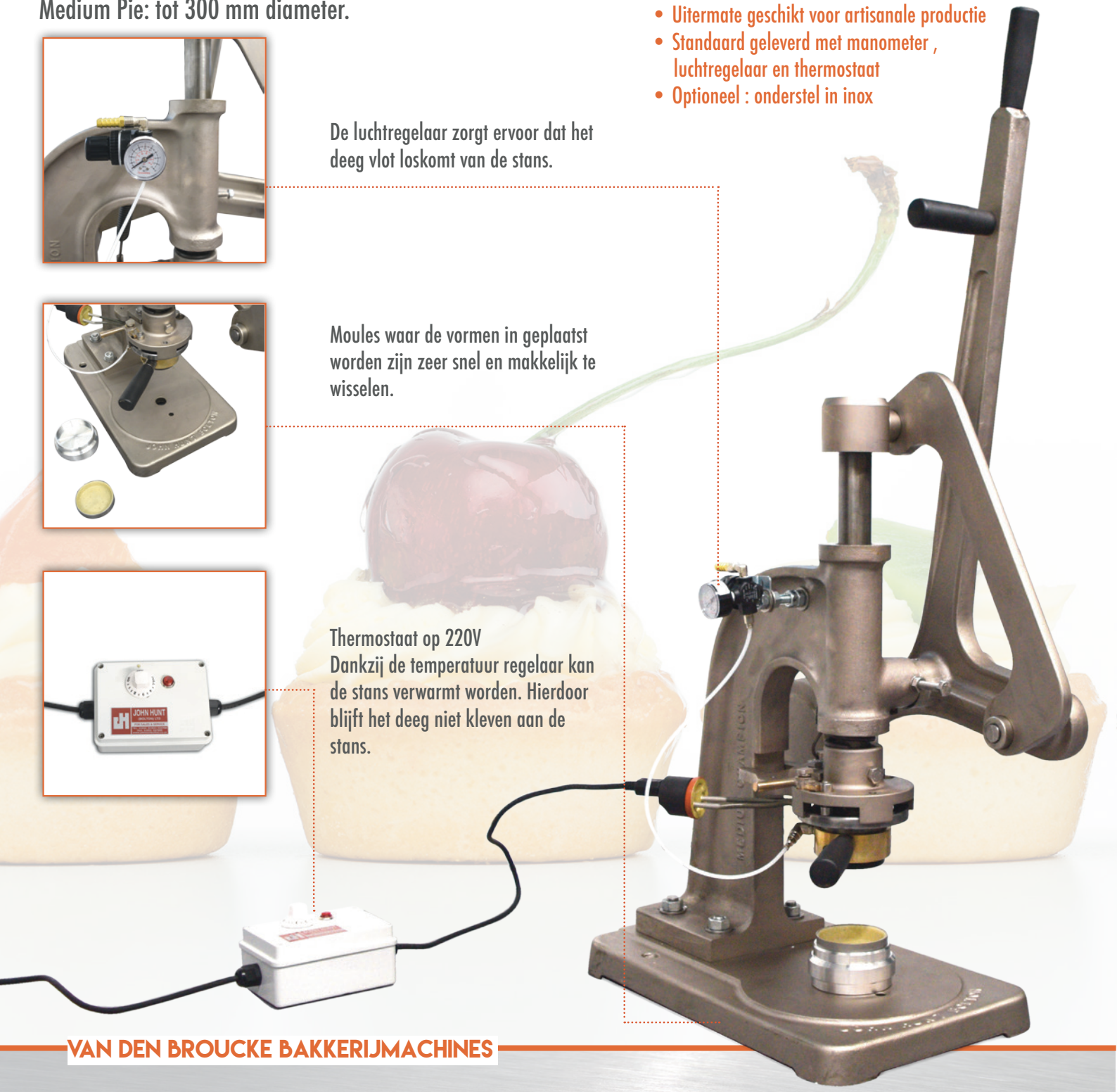
voor het vormen van deegstukken.
Little Pie: tot 195 mm diameter.
Medium Pie: tot 300 mm diameter.

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

De luchtregelaar zorgt ervoor dat het deeg vlot loskomt van de stans.

Moules waar de vormen in geplaatst worden zijn zeer snel en makkelijk te wisselen.

Thermostaat op 220V
Dankzij de temperatuur regelaar kan de stans verwarmt worden. Hierdoor blijft het deeg niet kleven aan de stans.



VAN DEN BROUCKE BAKKERIJMACHINES

BLANKENBERGSE STEENWEG 44A, 8377 ZUIENKERKE
T. 050 31 36 22
INFO@VANDENBROUCKEBAKKERIJMACHINES.BE

VAN DEN BROUCKE
BAKKERIJMACHINES

Zeer gebruiksvriendelijk

1

2

3

- Zet je taartvorm met het deegstuk (niet aangedrukt of opgebold) in de moule.
- Trek met de hand de hendel naar beneden om je stans in de vorm te drukken.
- Haal het vormpje uit de moule en snij het overtollige deeg van de bakvorm af.

- Verschillende moules mogelijk:
  Rond met rechte boord ø 80 mm - ø 90 mm
  Vierkant 72*72 mm
  Rechthoekig 130*34 mm

Klein 812 mm
Medium 965 mm

Little Pie: 222 mm
Medium Pie: 305 mm

Little Pie:812 mm
Medium Pie: 965 mm

Little Pie:40 Kg
Medium Pie: 45 Kg

Optioneel:
Stille compressor

Compact en aangedreven door 220V - 0,19 Kw
Tank capaciteit: 6 L
Maximale druk: 5 bar
Gewicht: 18 Kg

Mobiel onderstel

Matrice

Snel en makkelijk nauwkeurige vormen maken.