



Tout est simple quand on est bien accompagné



## FONCEUSE AUTOMATIQUE



### ***FONCEUSE AUTOMATIQUE POUR DES FONDS DE 40 A 240 MM***

La fonceuse automatique RTM est constituée d'une table rotative. Pendant le fonctionnement, la table tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**Pose du moule → Extrusion de pâte → Fonçage → Éjection**

**Pose du moule** : l'opérateur place les moules vides dans un chargeur où un bras de prélèvement équipé de ventouses saisit les moules et les place dans les supports.

**Extrusion de pâte** : lorsque la machine détecte la présence de moule dans la zone d'extrusion, elle y place une portion de pâte.

**Fonçage** : La presse de fromage s'abaisse et façonne la pâte selon la forme de la presse.

**Éjection** : Une fois le processus de fabrication des fonds de tarte terminé, les moules sont extraits et récupérés dans la zone d'éjection. Un tapis motorisé permet à l'opérateur de récupérer les fonds de tarte formés.

## FONCEUSE AUTOMATIQUE



## EQUIPEMENTS DE SÉRIE

- La machine est fournie avec un moule au choix
- Bras motorisé avec des ventouses pour l'alimentation automatique du carrousel en moules (papier, aluminium, ...)
- Extrudeur avec trémie pour la réception et le dosage en automatique des pâtons de pâte.
- Unité de fonçage avec matrice interchangeable.
- Système d'éjection du fond de tarte.
- Tapis de sortie pour la collecte des fonds de tarte
- Système inductif de détermination de la position exacte de la pâte
- PLC avec écran tactile pour contrôler et déterminer les paramètres de fonctionnement
- Mémoire programmable (recettes)
- Capacité de programmer et réparer l'automate via Internet

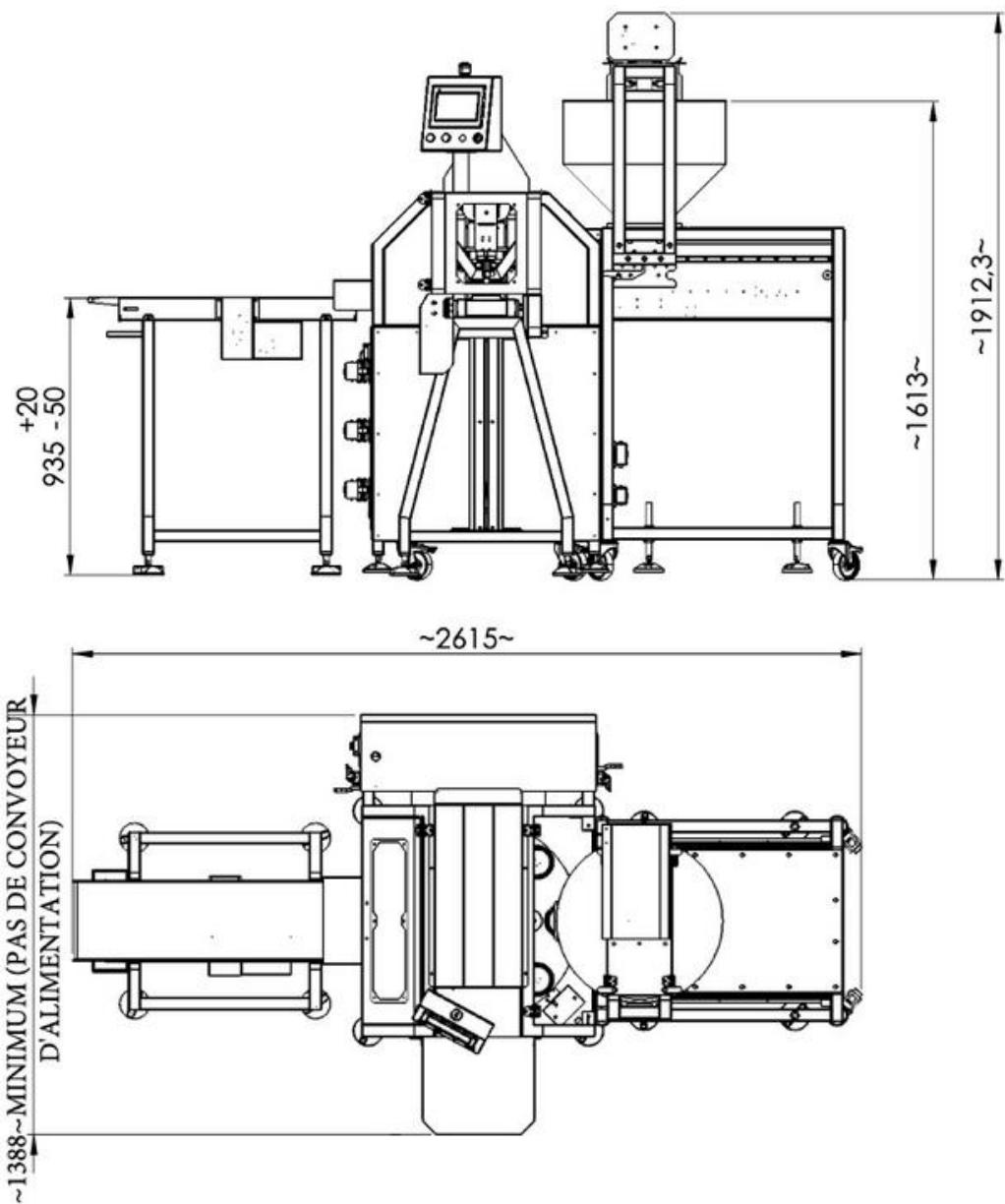


## FONCEUSE AUTOMATIQUE



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

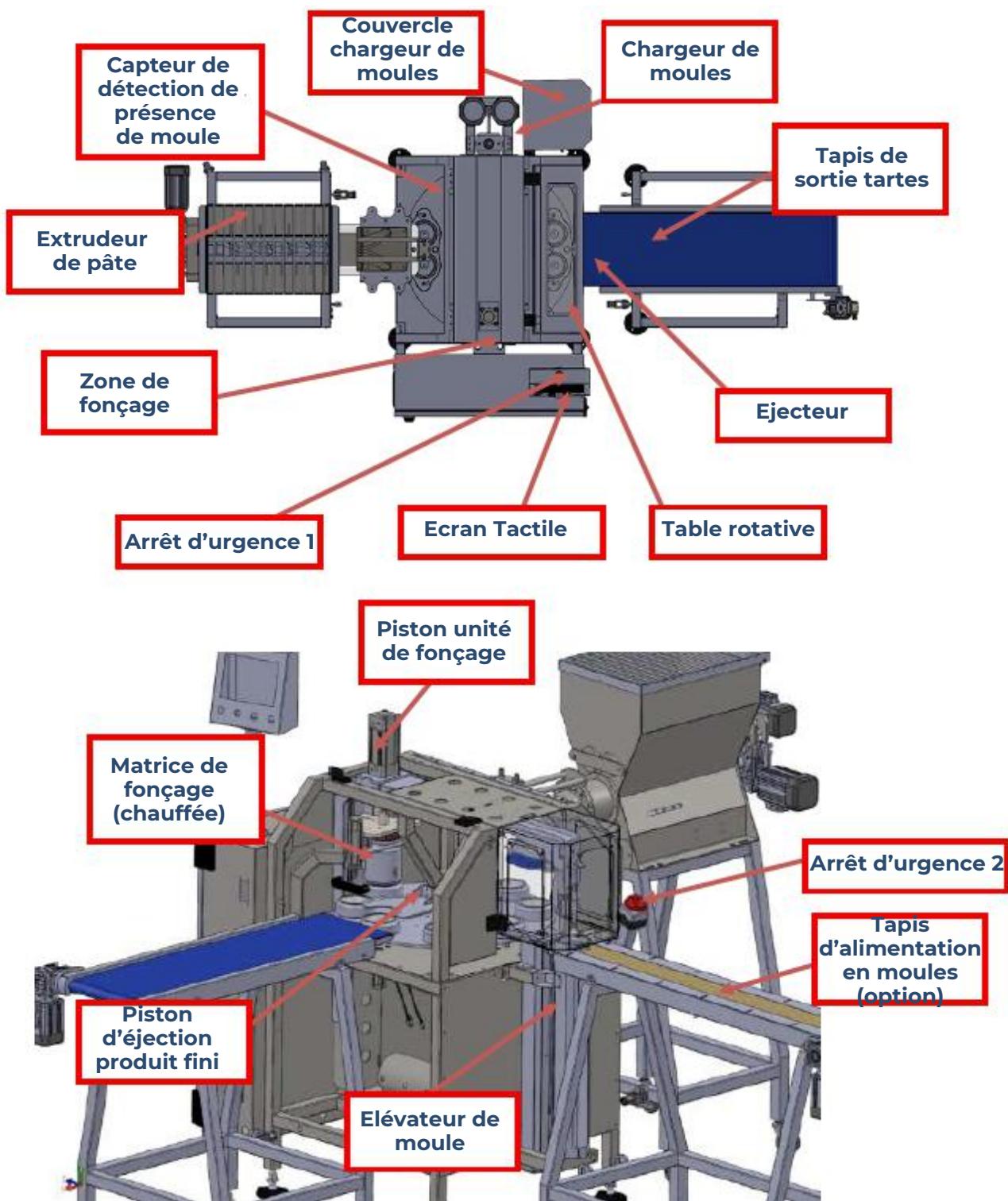
- Voltage : 380 Volts - 2.3 kW - 20A
- Pression d'alimentation en air : 5 bars - 150 Lt/mn
- Dimensions (cm) :



# FONCEUSE AUTOMATIQUE



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



# FONCEUSE AUTOMATIQUE



## OPTIONS

- Matrice simple : de 40 à 240 mm
- Matrice double : de 40 à 100 mm





## Adresse

695 chemin de Fondurane  
83440 Montauroux - France



## Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



## Email

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Dans l'industrie depuis plus de 30 ans  
Fournisseur de machines pour vos applications salées et  
sucrées

**@ebbofoodconsultant**

**[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)**

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : [contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Site internet : [www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)