



## FONCEUSE SEMI-AUTOMATIQUE



### ***FONCEUSE SEMI-AUTOMATIQUE POUR DES FONDS DE 40 A 250 MM***

Sur le modèle semi-automatique (PtM), l'opérateur place manuellement le fond de cuisson et la pâte. Ensuite, l'opérateur pousse le bouton de démarrage (ou la pédale) et la fonceuse grâce à la matrice de façonnage (différentes tailles possible) presse la pâte pour former le fond de tarte. La matrice de façonnage est chauffée et bénéficie d'un traitement anti-adhésif. Cette fonceuse est une solution peu coûteuse et facile à utiliser, avec précision, rapidité et sécurité. Il est facile et rapide de remplacer la matrice de fonçage par une autre afin de varier les dimensions et formes des fonds de tartes.

- Convient aux productions de masse. Permet d'économiser du temps et de réduire les coûts
- Facile à utiliser
- Conforme à toutes les exigences de sécurité
- Facilité de remplacement des moules qui peuvent être fabriqués sur mesure.
- Une machine compacte qui ne nécessite que peu d'espace.
- Facile à nettoyer et à entretenir, avec d'excellentes performances

## FONCEUSE SEMI-AUTOMATIQUE



## EQUIPEMENTS DE SÉRIE

- La machine est fournie avec un moule au choix
- Fonctionne à la fois avec des moules à tarte à bords lisses ou cannelés.
- Jeux de moules facilement interchangeables.
- Nettoyage et entretien faciles.
- Convient à de nombreux types de pâtes (salées, sablées, dures, molles).
- Matrice de façonnage chauffée avec traitement et mécanismes anti-adhésifs



## FONCEUSE SEMI-AUTOMATIQUE



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Voltage : 220 Volts - 1,8 kW
- Dimensions (cm) : 156 x 85 x 180H



## OPTIONS

- Matrice simple : de 40 à 250 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](https://www.twitter.com/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)