

www.inconeq.gr



ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΑΡΤΑΣ PIE & TART MACHINES

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pastry Machines



Επιτραπέζια Μηχανή Παραγωγής Τάρτας Μοντέλο Tartomatic M-220
Table Top Pie & Tart Machine Model Tartomatic M-220

Το μοντέλο Tartomatic M-220 είναι μια επιτραπέζια ημι-αυτόματη πνευματική μηχανή με συμπαγές μέγεθος κατάλληλη για παραγωγή τάρτας.

Η παραγωγή της μπορεί να είναι έως 400 τεμάχια ανά ώρα και είναι απλή και φιλική στην χρήση της και γρήγορη στην παραγωγή.

Είναι κατασκευασμένη με υψηλής ποιότητας υλικά όπως ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 και τεφλόν τροφίμων.

Είναι η μόνη επιτραπέζια μηχανή τάρτας που μπορεί να μορφοποιεί ζύμη από 40mm έως 220mm σε στρογγυλά η τετράγωνα καλούπια.

Η αλλαγή των καλουπιών είναι εύκολη και γρήγορη χωρίς να απαιτούνται εργαλεία.

Κατά την μορφοποίηση η επιπλέον ζύμη κόβεται από το καλούπι ενώ διαθέτει επίσης σύστημα αποκόλλησης της φόρμας.



Επιτραπέζια Μηχανή Παραγωγής Τάρτας Μοντέλο Tartomatic M-220

Table Top Pie & Tart Machine Model Tartomatic M-220

Tartomatic M-220 is a table-top semiautomatic pneumatic machine with compact size, suitable for pie & tart manufacturing.

Tartomatic M-220 can manufacture up to 400 pieces per hour. It is simple and user friendly and quick in manufacture.

It is made of high quality materials like stainless steel AISI 304 and food Teflon.

It is the only table-top pie & tart machine which can shape the dough from 40mm to 220mm in round or square moulds.

The change of the moulds is easy and fast and it does not require any tools.

During the shaping the extra dough is cut by the mould and it has also got a detachment system of the mould.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Tartomatic M-220

Μέγεθος Καλουπιών:	Mould sizes:	40 - 220mm
Ισχύς (kw):	Installed Power (kw) :	0,5
Διαστάσεις:	Dimensions:	45x45x80cm

HIGHLIGHTS

- Επιτραπέζια μηχανή κατάλληλη για διαμόρφωση τάρτας, μηλόπιτας, πίτας σε μεγέθη από 40mm έως 220mm.
- Table-top machine suitable for shaping tarts, apple pies, pies in sizes from 40mm to 220mm
- Ρυθμός παραγωγής 400 τάρτες την ώρα.
- Manufacture rate : 400 tarts per hour
- Προαιρετικά θερμαινόμενα καλούπια και με αέρα για ευκολότερη αποκόλληση της ζύμης.
- Optional heated moulds with air, too, for easier detachment of the dough
- Πάνελ ενδείξεων λειτουργίας και ελέγχου της μηχανής.
- Function indications and machine check panel



Μηχανή Παραγωγής Τάρτας Μοντέλο Tartomatic M-320 Pie & Tart Machine Model Tartomatic M-320

Το μοντέλο Tartomatic M-320 είναι μια επιτραπέζια ημι-αυτόματη πνευματική μηχανή με συμπαγές μέγεθος κατάλληλη για παραγωγή τάρτας.

Η παραγωγή της μπορεί να είναι έως 400 τεμάχια ανά ώρα και είναι απλή και φιλική στην χρήση της και γρήγορη στην παραγωγή.

Είναι κατασκευασμένη με υψηλής ποιότητας υλικά όπως ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 και τεφλόν τροφίμων.

Είναι η μόνη επιτραπέζια μηχανή τάρτας που μπορεί να μορφοποιεί ζύμη από 80mm έως 320mm σε στρογγυλά η τετράγωνα καλούπια.

Η αλλαγή των καλουπιών είναι εύκολη και γρήγορη χωρίς να απαιτούνται εργαλεία.



Μηχανή Παραγωγής Τάρτας Μοντέλο Tartomatic M-320

Pie & Tart Machine Model Tartomatic M-320

Tartomatic M-320 is a table-top semiautomatic pneumatic machine with compact size, suitable for pie & tart manufacturing.

Tartomatic M-320 can manufacture up to 400 pieces per hour. It is simple and user friendly and quick in manufacture.

It is made of high quality materials like stainless steel AISI 304 and food Teflon.

It is the only table-top pie & tart machine which can shape the dough from 80mm to 320mm in round or square moulds.

The change of the moulds is easy and fast and it does not require any tools.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Tartomatic M-320

Μέγεθος Καλουπιών:	Mould sizes:	80 - 320mm
Ισχύς (kw):	Installed Power (kw) :	1
Διαστάσεις:	Dimensions:	65x70x150cm

HIGHLIGHTS

- Μηχανή κατάλληλη για διαμόρφωση τάρτας, μηλόπιτσας, πίτσας σε μεγέθη από 80mm έως 320mm.
- Machine suitable for shaping tarts, apple pies, pies in sizes from 80mm to 320mm
- Ρυθμός παραγωγής 400 τάρτες την ώρα.
- Manufacture rate : 400 tarts per hour
- Προαιρετικά θερμαινόμενα καλούπια και με αέρα για ευκολότερη αποκόλληση της ζύμης.
- Optional heated moulds with air, too, for easier detachment of the dough
- Πάνελ ενδείξεων λειτουργίας και ελέγχου της μηχανής.
- Function indications and machine check panel



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

