

www.inconeq.gr



ΜΗΧΑΝΕΣ ΒΟΥΤΗΜΑΤΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

COOKIE DEPOSITOR

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pastry Machines



Τεχνολογία για την Ζαχαροπλαστική

Οι κουλουρομηχανές βουτημάτων και ζαχαροπλαστικής είναι συμπαγή και ευέλικτα μηχανήματα σχεδιασμένα για την αντιμετώπιση των ολοένα και πιο ποικίλων αναγκών της αγοράς.

Είναι κατάλληλες για την παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Διαθέτουν σύστημα κοπής με σύρμα για τα σκληρά και για τα προϊόντα με ιδιαίτερο σχήμα και περιστροφικό καλούπι με κορνέ πολλών τύπων και τοποθετούν τα προϊόντα πάνω στις λαμαρίνες.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή κοφτών προϊόντων όπως μουστοκούλουρο, σμυρναίικο, μελομακάρονο, κουραμπιέ κ.α, την παραγωγή βουτημάτων όπως πετί-φούρ, cookies, πλεξούδα κ.α, και προϊόντα ζαχαροπλαστικής όπως κώκ, σού, εκλαίρ, μακαρόν, εργολάβος, μπεζέδες, καρύδα, σαβαγιάρ, κ.α, αλλά και την εναπόθεση κέικ, γεμίσεων σε τάρτες, κρεμών ζαχ/κής για πάστες σε κουπάτ, σάλτσας προφιτερόλ σε μπώλ, παντεσπανιού σε λαμαρίνα κ.α.

Διαθέτουν κεφαλή 4 κυλίνδρων με 2 κύλινδρα προώθησης και 2 γραναζωτής αντλίας και προαιρετικά μπορεί να τοποθετηθεί ειδικό τραπέζι με φόρμες για την εναπόθεση κρέμας η μαρμελάδας σε πετί-φούρ η άλλα βουτήματα.

Όλες οι λειτουργίες της μηχανής ελέγχονται από PLC και οι παράμετροι εργασίας που αφορούν το κάθε προϊόν μπορούν να προγραμματιστούν από τον χειριστή σε μια έγχρωμη οθόνη αφής 7" για αποθήκευση των παραμέτρων και την εύκολη ανάκτηση τους όποτε το θελήσουμε.





Technology for Confectionery

The cookies and pastry depositors are compact and adaptable machines designed to face the different needs of the market.

They are suitable for the making of cookies and pastry products.

They have got a cutting system with wire for the hard products and for the products with special shape. They have also got a rotary mould with many types of nozzles and they put the products on trays.

The Depositors can be used for the making of products that need cutting like grape-must cookies, smyrnaiiko, melomakarono, kourabie, etc. Moreover, they can be used for the making of cookies like petit fours, cookies, plaits cookies, etc. and of pastry products like kok, sou, éclair, macaron, ergolavos, bezes, coconut, ladyfinger, etc.

In addition, they can be used for the putting of cakes, tart fillings and pastry creams for cream cakes in cutters, the profiterole sauce in bowls, the sponge cake on a tray etc.

The cookies and pastry depositors have got a head of 4 cylinders with 2 propulsion cylinders and 2 gears pumps. Optionally, a special table with casts for the putting of cream or marmalade in petit fours or in other cookies can be placed.

All the functions of the machine are controlled with PLC and the working parameters of every product can be programmed on a colored touch screen of 7" and saved for later use by the operator.





ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

	MEGADROP PL 40	MEGADROP PL 50	MEGADROP PL 60
Λαμαρίνες: Trays:	40x60cm	50x70cm	60x80cm
Κορνέ: Nozzles:	5	7	9
Τάση: Power Suply:	Τριφασική 3ph	Τριφασική 3ph	Τριφασική 3ph
Ισχύς (kw): Power (kw):	3,5	3,5	3,5
Βάρος (kg): Weight (kg):	310	330	350
Διαστάσεις: Dimensions:	140x110x150cm	140x120x150cm	140x130x150cm

HIGHLIGHTS

- Ταχύτητα παραγωγής 20-50 χτυπήματα το λεπτό ανάλογα με το προϊόν.
- Production speed of 20-50 beatings per minute depending on the product
- Ανεξάρτητη κίνηση των 4 κυλίνδρων της κεφαλής
- Independent move of the 4 cylinders of the head
- Σύστημα κοπής με σύρμα με δικό του μοτέρ.
- A wire cutting system with its own motor





Δίχρωμες Μηχανές Βουτημάτων & Ζαχαροπλαστικής Σειρά Trinity

Twin Color Cookie Depositors Series Trinity

Η σειρά Trinity είναι ένα μοναδικό εργαλείο για την ζαχ/κή και την κουλουροποιΐα: Διαθέτει πολλά καινοτομικά χαρακτηριστικά και ουσιαστικά είναι 2 μηχανές σε 1: Συνδυάζει τα χαρακτηριστικά της Megadrop όπου παράγει προϊόντα της κλασικής ζαχ/κής και κουλουροποιΐας αλλά με ένα επιπλέον χαρακτηριστικό: Διαθέτει δεύτερη κεφαλή όπου μπορεί να παράγει δίχρωμα η γεμιστά προϊόντα δημιουργώντας μια μεγάλη ποικιλία νέων καινοτομικών προϊόντων και γεύσεων.

Η Trinity είναι μια αληθινή επανάσταση για για τον τομέα της ζαχ/κής και της αρτοποιΐας.

The Trinity series is a unique tool for pastry and cookie making. It has got a lot of innovative features and it is basically two depositors in one : It combines the Megadrop features which manufactures products of the classic pastry and cookie making but it has also got one more feature. It has got a second head which can manufacture two-color or filled products creating in this way a great variety of new innovative products and flavors.

Trinity is a real revolution in the field of pastry and bakery.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

	TRINITY DL 40	TRINITY DL 50	TRINITY DL 60
Λαμαρίνες: Trays:	40x60cm	50x70cm	60x80cm
Κορνέ: Nozzles:	5	6	7
Τάση: Power Suply:	Τριφασική 3ph	Τριφασική 3ph	Τριφασική 3ph
Ισχύς (kw): Power (kw):	4,5	4,5	4,5
Βάρος (kg): Weight (kg):	410	430	450
Διαστάσεις: Dimensions:	170x140x180cm	170x150x180cm	170x160x180cm

HIGHLIGHTS

- Ταχύτητα παραγωγής 20-50 χτυπήματα το λεπτό ανάλογα με το προϊόν.
- Production speed of 20-50 beatings per minute depending on the product
- Ανεξάρτητη κίνηση των 4 κυλίνδρων της κεφαλής
- Independent move of the 4 cylinders of the head
- Σύστημα κοπής με σύρμα με δικό του μοτέρ.
- A wire cutting system with its own motor





Μηχανές Βουτημάτων & Ζαχαροπλαστικής Σειρά Simpledrop

Cookie & Pastry Depositors Series Simpledrop

Οι μηχανές παραγωγής βουτημάτων και ζαχαροπλαστικής της σειράς Simpledrop είναι μηχανές υψηλής τεχνολογίας και έχουν τα ίδια βασικά χαρακτηριστικά με την σειρά Megadrop με πολλά προαιρετικά αξεσουάρ.

Είναι μηχανές με μικρό μέγεθος και ευέλικτες, σχεδιασμένες να παράγουν τα περισσότερα προϊόντα σε ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής ή μια βιοτεχνία ζαχαροπλαστικής ή κουλουροποιίας.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή προϊόντων όπως κώκ, σού, εκλαίρ, μακαρόν, εργολάβος, μπεζέδες, καρύδα, σαβαγιαρ, μπούλ, πετι-φούρ ίσιο και στρογγυλό, εναπόθεση κέικ σε φόρμες, γεμίσεων σε τάρτες, κρεμών ζαχ/κής σε κουπάτ, στρώσιμο παντεσπανιού τόμπους σε λαμαρίνα, σάλτσας προφιτερόλ σε μπώλ κ.α.

The Cookie and Pastry Depositors of the Simpledrop series are depositors of high technology and they have got the same basic features with the Megadrop series with a lot of optional accessories.

They are small sized, adaptable depositors, designed to manufacture most of the products in a pastry-making workshop or in a pastry and cookie-making craft.

They can be used for the manufacture of products like kok, sou, éclair, macaron, ergolavos, bezedes, coconut, ladyfinger, μπουλ, straight or round petit fours. They can also be used for the putting of cakes in moulds, fillings in tarts and pastry creams in cutters. In addition, the depositors are used for laying tomprouce sponge cake on trays, the profiterole sauce in bowls, etc.



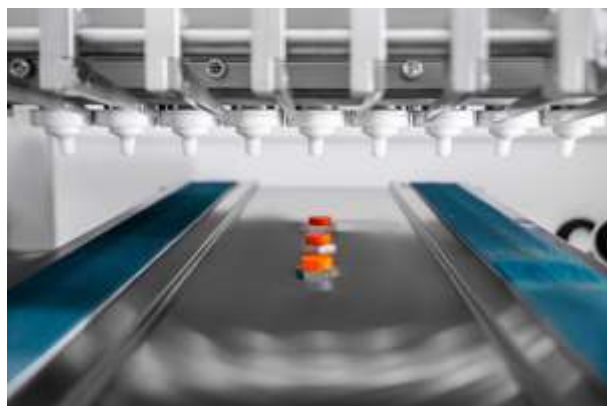
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

	SIMPLEDROP PL 40	SIMPLEDROP PL 50	SIMPLEDROP PL 60
Λαμαρίνες: Trays:	40x60cm	50x70cm	60x80cm
Κορνέ: Nozzles:	5	7	9
Τάση: Power Suply:	400/50/3ph	400/50/3ph	400/50/3ph
Ισχύς (kw): Power (kw):	2,8	2,8	2,8
Βάρος (kg): Weight (kg):	310	330	350
Διαστάσεις: Dimensions:	125x110x150cm	125x120x150cm	125x130x150cm

HIGHLIGHTS

- Ταχύτητα παραγωγής 20-50 χτυπήματα το λεπτό ανάλογα με το προϊόν.
- Production speed of 20-50 beatings per minute depending on the product
- Ανεξάρτητη κίνηση των 4 κυλίνδρων της κεφαλής
- Independent move of the 4 cylinders of the head
- Σύστημα κοπής με σύρμα με δικό του μοτέρ.
- A wire cutting system with its own motor





We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

