

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Structure en aluminium recouverte par de l'acier inoxydable
- Motorisation avec variateur électronique réglable
- Programmation intuitive par écran tactile (99 recettes)
- **Paramètres programmables :** vitesse des cylindres, temps de dosage/coupe-fil, durée anti-goutte, espacements, nombre de rangées, tapis en mouvement ou fixe, longueur, rotation, vitesse tapis
- Livrée avec 1 x règle de dosage rotatif et 4 jeux de 6 douilles, 1 x règle coupe-fil avec moules au choix
- Programmes selon les normes IEC
- Rouleaux de dosage en acier inoxydable à vitesse variable (convertisseur de fréquence)
- Largeur de travail 400 ou 600 mm
- Avance des plateaux bidirectionnelle à contrôle électrique
- Démarrage automatique
- Descente automatique du transporteur pour le détachement des produits
- Fonction anti-goutte / anti-trainée réglable
- Garantie 1 an. Temps de réponse 8h ouvrables
- Normes CE

CARACTÉRISTIQUES

AV-TP400

- 95 x 137 x 143H cm
- Poids : 296 kg
- Largeur plaques : 400 mm
- Puissance : 1,6 kW
- V : 400 V, 3P+T+N

AV-TP600

- 114 x 138 x 143H cm
- Poids : 325 kg
- Largeur plaques : 600 mm
- Puissance : 1,6 kW
- V : 400 V, 3P+T+N

La dresseuse Avamo **AV-TP** est la dresseuse la plus polyvalente, conçue pour produire sur plaques la plupart des biscuits et pâtisseries à base de pâtes dures, liquides ou semi-liquides.

De dernière génération, la AV-TP est une machine de précision disposant d'innovations techniques permettant une production de qualité.



- Pour pâtes dures, semi-liquides et liquides
- Technologies coupe-fil, dosage et extrusion
- Dépose automatique sur plaque
- Système d'aspiration anti-goutte
- Possibilité d'utilisation de la machine avec 1 ou 2 personnes
- Programmable 99 recettes
- Installation et formation sur site inclus
- Haute précision
- SAV dans toute la France



Pâtisseries réalisables

- ✓ Sablés, cookies, palets bretons, croquants, canestrelli,...
- ✓ Macaron, génoises, pâte à choux, muffins, rochers, madeleines, boudoirs, meringues, cakes, éclairs, etc..
- ✓ Avec inclusions (fruits confits, pépites de chocolat, fruits secs,..)
- ✓ Tailles et formes modifiables facilement

Capacité de production

- Jusqu'à 4 plaques 400x600 par minute
- Exemple pour des macarons : (54 coques par plaque x 2,5 x 60) / 2 = 4050 p/heure (estimations variables selon le type de pâte et les conditions d'utilisation)

Précise

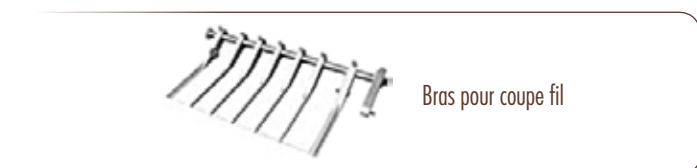
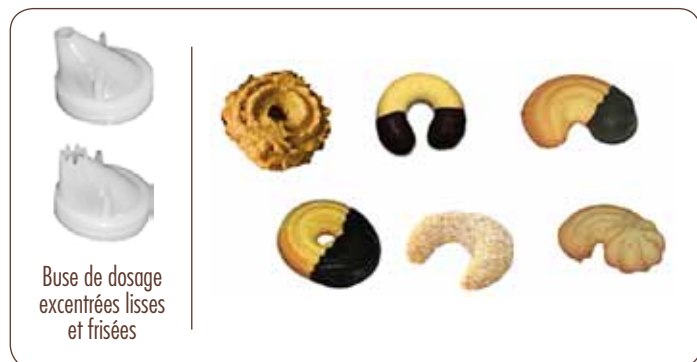
- Cylindres rotatifs cannelés de dernière génération
- En option: systèmes de réduction des variations de poids selon les pâtes
- Instruments et matériaux de haute qualité



DRESSEUSE TOUS PRODUITS **AVAMO AV-TP**



Accessoires livrés en standard



Accessoires en option



AVAMO
Artisans

2121 chemin de Saint-Bernard
Porte 13 - 06220 VALLAURIS - France
Tél : +33 (0)4 93 676 247 - Fax : +33 (0)4 93 675 786
contact@avamo.fr - www.avamo.fr

