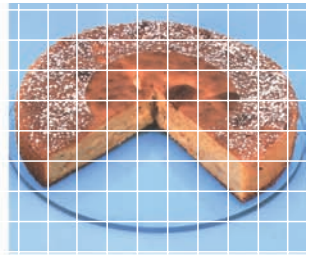
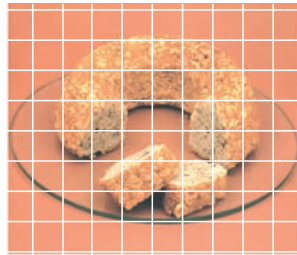


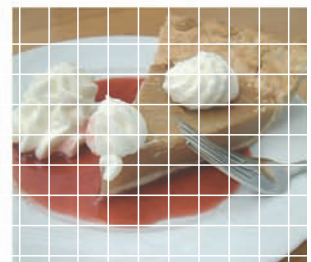
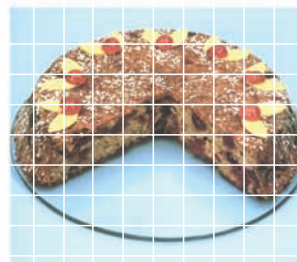
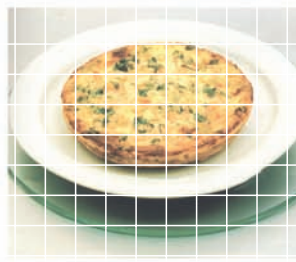
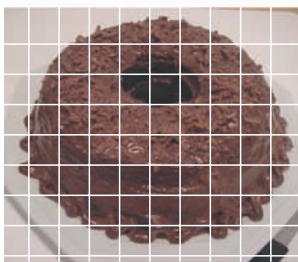
Dosificadora Automática de Tartas Gran Volumen Automatic Cakes Machine Big Volume



Para dosificar tartas con/sin sólidos, en moldes de diferentes formas y medidas. Puede dosificar masas delicadas como
It can fill cakes with / without solids, in different moulds and measures. For soft doughs like:

- Tarta Santiago
- Tarta de Almendra / Almond cake
- Quirche Loraine
- Plum-Cake
- Tarta de manzana / Apple cake
- Mousse
- Etc...

Capacidad de dosificación de 100 a 1.500 cc.
Dose between 100 to 1500 c.c.
Producción variable en función del nº de cabezales.
Variable production by nº of nozzles
Capacidad del depósito standard: 80 l.
Standard tank capacity: 80 l.
Medidas: ancho 250 x fondo 70 x alto 170 cm.
Dimensions: length 250 x width 70 x height 170 cm.
Peso / Weight: 185 Kg.
Funcionamiento electroneumático. Tensión: 220 V.
Electroneumatical functioning
Construida en materiales inoxidable / Stainless Steel



(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)
(The manufacturer has got the right for modificating the technical characteristics without previous notice.)