

MODELE COMTEC® 1100 PRESSE CROUSTADE POUR TARTE ET PATE

CROUSTADE DE FOND, CROUSTADE POUR RECOUVRIR, CROUSTADE POUR DIVERS AMUSE-GEULES, PIZZA, BISCUITS GRAHAM ET POUR DES SPECIALITES COMME LES CROUSTADES EN MIETTES.

Presse versatile, multiples-usages, format des croustades.

Fabrication facile de croustades de fond et de haut, allant de 3.8 cm à 30.5 cm de diamètre; diverses croustades pour tartes ou amusegueles.

Fabriqué des croustades uniformes dans un moule, et de taille exacte. Inutile d'utiliser une poudre à saupoudrer, ne requiert aucune dextérité ou force spéciale, aucun lait en boîte; INUTILE D'UTILISER DES RESTES DE PATE POUR RECOUVRIR.

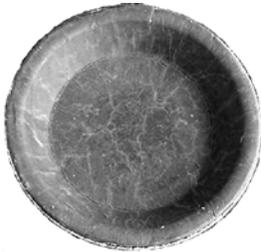
On trouve des coquilles de moulage qui se forment au fur et à mesure en papier aluminium fabriqué sur place importé et pour moules réutilisables de toute fabrication; les coquilles de moulage sont interchangeables sur la Presse. Les coquilles d'aluminium solides peuvent être immergées dans de l'eau pour tout lavage. Le système de chauffage des coquilles de moulage fait partie de la Presse et non de la coquille.

Ne pose aucun danger, maniable avec deux mains, fonctionnement facile. Pas de gadget électrique ou mécanique.

Le taux du cycle de la machine - 1500 par heure. Le taux de production avec une personne assurant le fonctionnement, suivi d'une bonne répartition du travail, va jusqu'à 400-500 croustades par heure.



Rebords: Styles disponibles



Simple



Dentelé



Zigzag



Fuille d'une fleur



Sans rebord

Croustades parfaites pour tartes, tartelettes, gâteaux de fromage. Quiche Lorraine, amuse-gueules, entrées, tartes de légumes ou de viandes, sans compter tout appareil spécial que Comtec® Presse met à votre portée. Les biscuits Graham et les croustades de miettes spéciales qui ne peuvent ni être roulées ni recouvertes se forment facilement. La simple conception, la construction robuste et le fonctionnement simple du presse vous fournissent chaque jour la pâte; une production profitable et sans peine.

La croustade achevée est supérieure à celle qui a été roulée manuellement. Les croustades roulées ne sont pas aussi bien faites et comportent des grumeaux parce qu'elles ont été trop manipulées. Les croustades formées par Comtec® Press sont floconneuses, tendres et peuvent être conservées deux fois plus longtemps, grâce à une coquille de moulage chauffée qui se forme et réduit les bactéries.

N'importe qui peut apprendre à faire fonctionner le Presse en quelques minutes. La procédure de fonctionnement simple requiert peu d'effort et diminue la fatigue de celui/celle qui le fait fonctionner.

Les coquilles de moulage d'aluminium solide sont faites sur mesure du moule sélectionné. Des coquilles de démoulage spéciales peuvent être fabriquées pour ne pas adhérer aux moules utilisés pour des recettes spéciales.

EN 4 SECONDEPASSER DUMOULE DE PATE ALA CROUSTADE



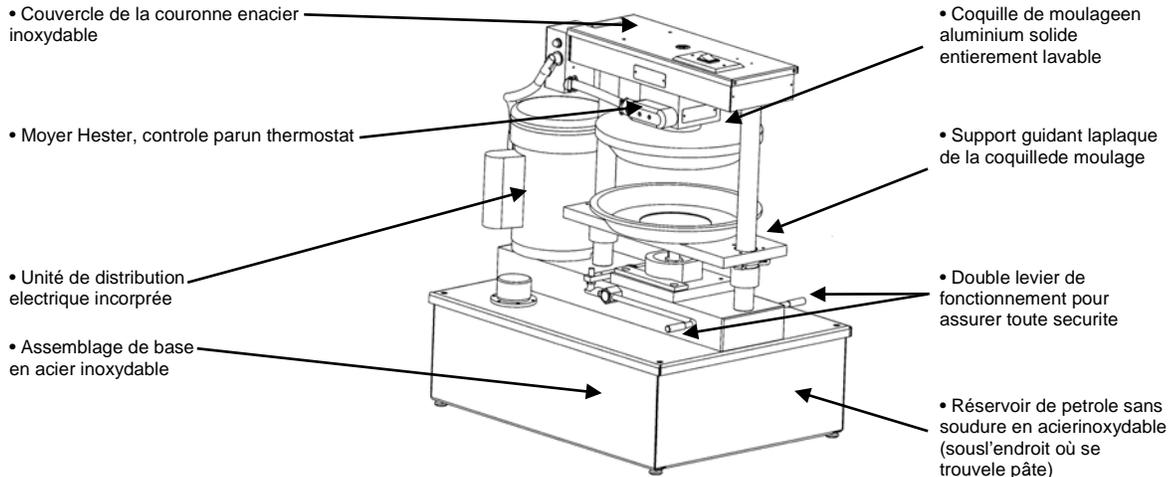
Placer le moule avec un peu de pâte dans de Presse



Appuyer les deux leviers



Retirer la croustade du Presse



Equipement optionnel: Support mobile en acier inoxydable permettant au Presse d'être entièrement portable et à hauteur de fonctionnement

SPECIFICATIONS

VITESSE DE FONCTIONNEMENT - 400 to 500 per hour.

LONGEUR TOTALE - 610 mm

LARGEUR - 466 mm • HAUTEUR - 711 mm

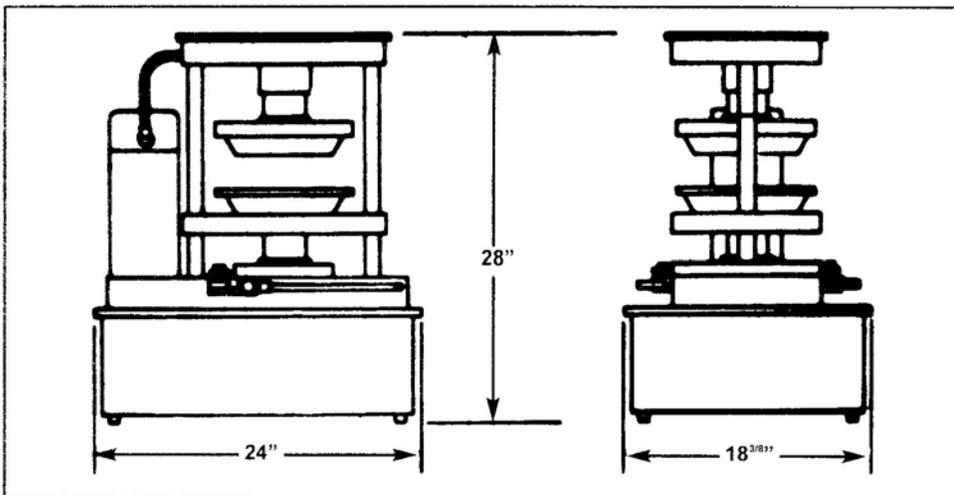
SPECIFICATIONS ELECTRIQUES - 110/220 volt, 50/60 Hz, 1 phase A.C. (spécifiez svp en passant commande)

CAPACITE DU RESERVOIR EN PETROLE - 19 litre, pétrole hydraulique, ISO #32 (pétrole non inclus)

POIDS D'ENVOI - 86 kg.

Coquilles de moulage non incluses. Coquilles de moulage séparées du moule à essai.

Fabrique aux Etats-Unis



© Copyright Comtec Industries Ltd.
06/15

COMTEC®

COMTEC INDUSTRIES, LTD. • 10210 WERCH DRIVE #204

WOODRIDGE, ILLINOIS 60517

PHONE: (630) 759-9000 • FAX: (630) 759-9009

E-MAIL: sales@comtecltd.com • www.comtecltd.com