

Icefiller

torte



Icefiller torte



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

Icefiller for cakes

The Icefiller for cakes produces layer cakes of different kinds and decorations. The creams are dosed in sequential order forming cream layers at different levels. In addition to dosing the creams the Icefiller for cakes can also deposit sponge-cake slices between the cream layers and moisten them with syrup.

The cakes can be decorated with chopped hazelnut, wild cherries in syrup, toppings of different flavours. The Icefiller for cakes is highly versatile in product change-over because the working stations are equipped with rapid anchorage systems.

Icefiller pour gâteaux

L'icefiller pour gâteaux est capable de produire gâteaux stratifiés de plusieurs types et avec décorations variables. Le dosage des crèmes est prévu en modalité séquentielle, en formant plusieurs couches de crème à divers niveaux. Les fonctions de travail de ce doseur permettent aussi de déposer tranches de gâteau de Savoie entre les couches de crème et de les baigner avec du sirop.

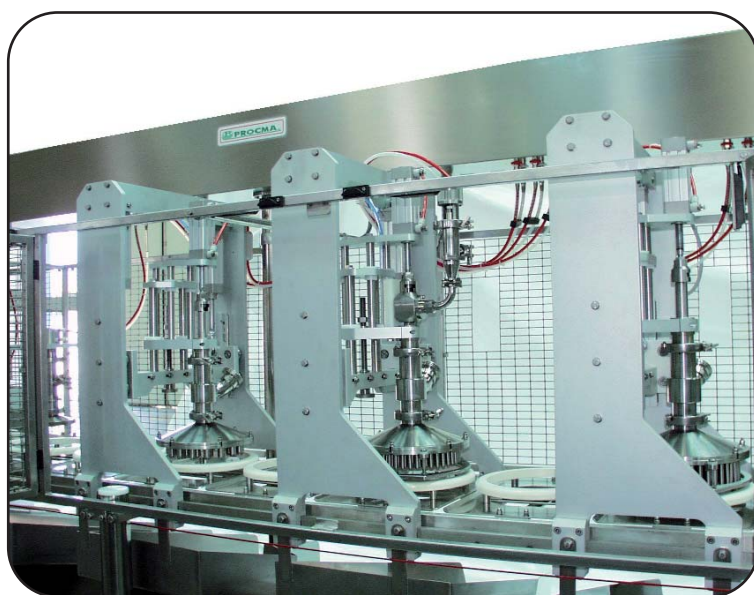
Les gâteaux peuvent être décorés avec grains de noisette, griottes au sirop, topping de plusieurs goûts.

L'icefiller pour gâteaux est un appareil très éclectique, puisque le changement de format est très rapide grâce aux stations de travail douées d'un système d'accrochage rapide.

L'icefiller torte produce torte a strati di vario tipo e con diverse decorazioni. Il dosaggio delle creme avviene in modo sequenziale formando vari strati di crema a vari livelli. Oltre al dosaggio delle creme, l'icefiller torte, può anche depositare delle fette di pan di spagna tra i vari strati di crema ed umidificarle con dello sciroppo.

Le torte si possono decorare con granella di nocciola, amarene sciropate, topping di vari gusti.

L'icefiller torte è molto versatile nel cambio formato, in quanto le stazioni di lavoro sono equipaggiate da sistemi di ancoraggio rapido.



Produzione massima (torte)

Maximun production (cake)

Production maximun (gâteaux)

ca. 2000 pz/h

Alimentazione elettrica

Power supply

Alimentation électrique

380 V 3P + N + T 50 Hz

Potenza elettrica installata

Electric power set up

Puissance électrique installée

ca. 1,5 kW

Pressione area compressa

Pressure of compressed air

Pression air comprimé

6 bar

Consumo massimo alla pressione di 6 bar

Maximun air consumptionm at the pressure of 6 bar

Consommation maximun à la pression de 6 bars

ca. 1,2 m³/h