

### CARACTÉRISTIQUES

- Structure en aluminium recouverte par de l'acier inoxydable
- 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, vitesse coupe-fil
- Livrée avec 1 x règle de dosage rotatif et 4 jeux de 6 douilles, 1 x règle coupe-fil avec moules au choix
- 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 2 ans. Temps de réponse 8h ouvrables
- Normes CE

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

#### 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

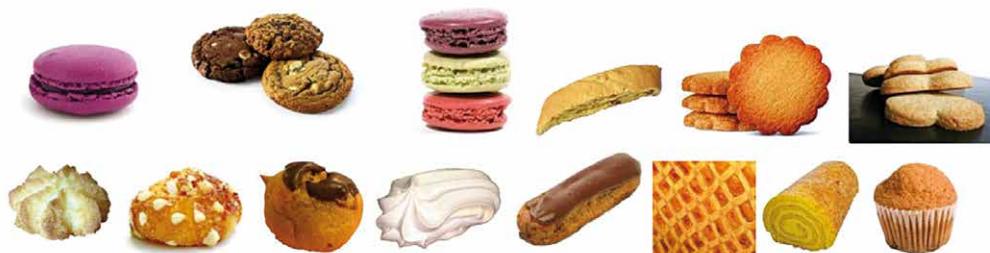
- 114 x 138 x 143H cm
- Poids : 325 kg
- Largeur plaques : 600 mm
- Puissance : 1,6 kW
- V : 400 V, 3P+T+N

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 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 ou semi-liquides
- Technologies coupe-fil, dosage et extrusion
- Dépose automatique sur plaque
- Système d'aspiration anti-goutte
- Avancement des plaques en continu ou séquentiel
- Programmable 99 recettes
- Installation et formation sur site inclus
- Montée et descente du tapis désactivable
- SAV dans toute la France



#### Pâtisseries réalisables

- ✓ Sablés, cookies, palets bretons, croquants, canestrelli,...
- ✓ Macaron, génoises, pâte à choux, muffins, rochers, madeines, 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

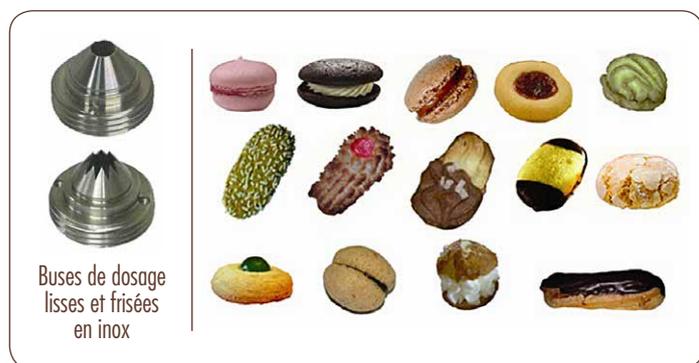
- Cylindres rotatifs cannelés de dernière génération
- En option: systèmes de réduction des variations de poids selon les pâtes
- Instruments et matériaux de haute qualité



# DRESSEUSE TOUS PRODUITS AVAMO AV-TP



## Accessoires livrés en standard



## Accessoires en option



**AVAMO**  
Artisans

ZA La Muscatelle - Les Carrés du Cengle  
13790 CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE - France  
Tél : +33 (0)4 42 90 87 84 - Fax : +33 (0)4 42 90 87 86  
info@avamo.fr - www.avamo.fr

