

### CARACTÉRISTIQUES

- Modes : coupe-fil + dressage à point, dressage en longueur, avec ou sans rotation
- Rouleaux en acier inoxydable
- Ecran tactile intuitif (99 recettes)
- **Paramètres programmables (variable selon type de recette) :** vitesse des cylindres, temps de dosage/coupe-fil, durée anti-goutte, espacements, nombre de rangées, tapis avec mouvement haut/bas ou fixe, longueur, rotation, vitesse tapis, retour arrière plaque, vitesse d'avance du tapis,...
- Travail en continu avec arrêt automatique en cas d'absence de plaque
- Largeur de travail : 400mm
- Diamètre moules coupe-fil maximal : 42mm
- Fonction anti-goutte réglable
- Garantie 2 ans

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Dimensions avec convoyeurs dépliés : 1350 x 920 x H850 mm
- Dimensions avec convoyeurs repliés : 850 x 920 x H850 mm
- Puissance : 0,975 kW
- Alimentation : 230V/2P+T

Conçue pour les artisans souhaitant produire pâtisseries et biscuits à base de pâtes molles ou dures, la dresseuse de table **AVAMO STAR** dispose des technologies coupe-fil et dressage dans un encombrement réduit et économique.



- Coupe-fil et dressage rotatif, Pâtes molles et dures
- Faible encombrement, Coût réduit
- Travail en continu avec arrêt automatique
- Programmable facilement par écran tactile
- Formation sur site client



#### 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 3 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 STAR**



## Accessoires



Tête pour pâtes dures



Règle de dosage rotatif



Règle de dosage pour génoise



Buses de dosage lisses et frisées en inox



Tête pour pâtes molles



Buse de dosage excentrées lisses et frisées



Règle de dosage fixe plusieurs sorties au choix



Règle coupe-fil avec 6 x moules



Buses de dosage spéciales



Bras pour coupe fil



Règle coupe-fil sur mesure



**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

