

- + Idéales pour former rapidement des cookies
- + Cadence réglable par variateur de vitesse
- + Matrices de différentes formes ou diamètres interchangeables

- **Construction tout inox et polyéthylène alimentaires.**
- Bâti stable sur pieds antidérapants.
- **COOKIE MATIC 100 : matrice Ø 100 mm incluse,**
- **COOKIE MATIC 130 : matrice Ø 130 mm incluse.**
- Matrices interchangeables pour boulettes, bâtonnets, cookies...
- **Épaisseur de cookie réglable de 5 à 30 mm.**
- **Fonctionnement facile et entièrement électromécanique.**
- Variateur de vitesse contrôlant la cadence.
- Protection de sécurité sur le couvercle et la matrice.
- Commandes basse tension 24 V / Appareil certifié CE.
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230 V

COOKIE MATIC



CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES	COOKIE MATIC 100	COOKIE MATIC 130
Diamètre maximum des cookies	Ø 100 mm	Ø 130 mm
Épaisseur MINI / MAXI	5 à 30 mm	
Production horaire (avec trémie approvisionnée en continu)	1400 cookies ou 2800 boulettes / heure	
Capacité de trémie	11 litres	24 litres
Dimensions hors tout machine (L x p x h) mm	380 x 420 x 710	410 x 540 x 710
Puissance électrique absorbée	260 W	370 W
Poids	47 kg	75 kg

OPTIONS

Matrice : NOUS CONSULTER
Trémie pour remplissage en continu
Table support inox à roulettes 500 x 600 x 860 mm