

# **FUN CAKE**





# **FUN CAKE**

Le Fun-Cake est un gâteau très attrayant en trois dimensions avec garniture ou inclusions.

# IMAGINEZ N'IMPORTE QUELLE FORME

Notre processus de conception permet à n'importe quelle forme de se transformer en un gâteau amusant et attrayant.

# LOOKS SPECTACULAIRES

Avec notre technologie unique, la surface des gâteaux est très lisse, les reliefs sont très nets ce qui ne peut pas être obtenus avec une autre technologie.

#### **DELICIEUSE GARNITURE**

Les Fun-Cakes ont une saveur riche dans chaque bouchée; jusqu'à 35% du poids du produit.

# Flexible et rentable

Cette machine est PETITE et FLEXIBLE. Le fonctionnement de la machine est très FIABLE et SIMPLE. Dépanner et nettoyer les moules se fait manuellement. Un déchargement automatique est possible en option. Cette machine à Fun Cakes ne nécessite que de l'électricité et du gaz pour fonctionner!

La machine est fournie avec 24 moules, en théorie tous les moules peuvent être différents dans la forme, tant que le volume est le même. En raison de sa taille compacte et des roues, ce caroussel peut être déplacé à n'importe quelle position dans l'atelier.

Il s'agit de la plus petite machine disponible avec une production de 330pcs/h. Sur nos lignes à Fun Cakes industrielles, la production peut atteindre des capacités de 10.800 pcs/h (sortie : 380 kg/h).

# **DONNEES TECHNIQUES**

- Cadre peint en acier doux
- Carters en acier inoxydable
- Piston de dosage synchronisé
- Dosage équipé d'un coupe-fil

- 24 moules de cuisson en laiton plein
- Unité de retournement des moules
- Unité d'ouverture du moule
- Brûleurs à gaz

#### **TYPE**

CAPACITÉ

TAILLE DU PRODUIT - MAX

POIDS PRODUIT

TEMPS DE CUISSON

MOULES DE CUISSON

DIMENSIONS (LXW)

#### FCM1

330 PCS/HR AT 240 SEC (4 MIN) BAKING TIME

75 X 65 X 32 MM - DEPENDING SHAPE

25-35 GR – DEPENDING SHAPE

240 SEC - TYPICAL (ADJUSTABLE 3-5 MIN)

24 (22 EFFECTIVE) 1,2 X 1,3 X 1,7 M

#### UTILITES

ELECTRICITE

AIR

GAZ

COMBUSTION MAX

MONOPHASE, 240V - 0,2 KW

N/A

GAZ NATUREL (23 MBAR)

9.000 KCAL/H



# DEPOSE PÂTE

Automatique

Dépôt précis de la pâte individuellement par moule



# **FILLING DEPOSIT**

Automatique

Quantité de remplissage précise dans la forme du moule



# **BAKING MOLDS**

Automatique

Fermeture du moule, retournement et ouverture automatiques



# **DEPANNING**

Manuel

Démoulage manuel standard, automatique en option

# **CAKE CONCEPTS**

info@cakeconcepts.eu www.cakeconcepts.eu +31 202 600 418

# KLIJNOOT IE

contact@klijnoot.com www.klijnoot.com +33 6 08 58 40 40