

Máquina de Bases a Presión

Rapidez y Uniformidad solo en un paso, puede fabricar cortezas perfectas sin desperdicios.

No requiere de fuerza del operador para hacer la presión. Forma la base de la tarta de un solo paso. Una sola persona, puede hacer más de 700 piezas de tamaño individual en una hora.

Fabricamos los cabezales de la misma forma y tamaño al molde que Usted ya usa, sin importar si son moldes de aluminio, lámina ó acero.

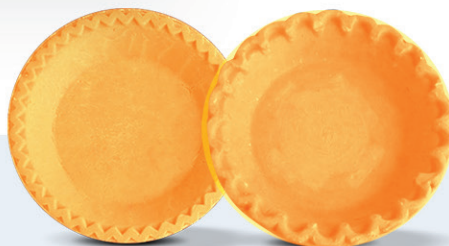


Dependiendo de la receta, pero las bases duran por un periodo más largo que debido a que el calor producido en los cabezales o matrices, al formar la corteza, disminuye el tiempo de fermentado de la masa.

Es ideal para Pastelerías Artesanales, de mediana y alta producción

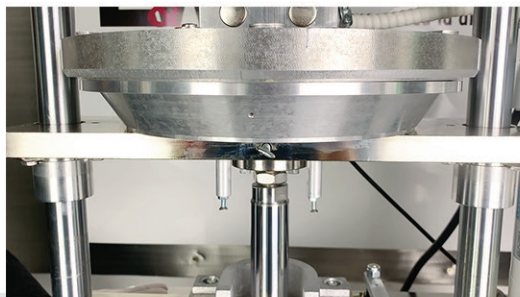
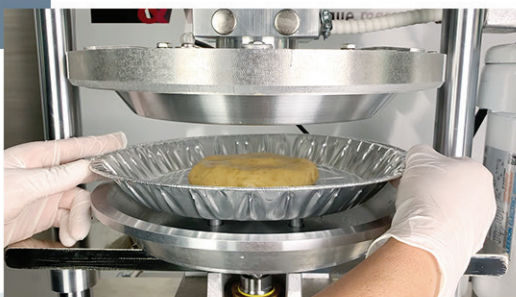
Existe cabezales 1 pieza o 2 piezas al mismo tiempo.

[+ INFORMACIÓN Y CONTACTO](#) 



Máquina de Bases a Presión

+ INFORMACIÓN Y CONTACTO 



Spider



Rimless



Plain



Daisy Petal

Beneficios

El cabezal es de gran durabilidad

Muy fácil de usar y limpiar

Cabezales con controlador de aire y temperatura, para desmoldar rápido y fácil.

Fabricación a medida, regido por el molde de cada cliente.

Existen diversos terminados en las orillas superiores de las tartas a su elección.

Información Técnica y Características

Conexión 110 volts

Peso:

86 kg

Dimensiones:

601 x 466 x 711 mm

Requiere aceite hidráulico

del No. 32, 18 litros

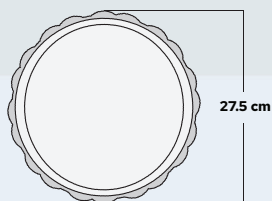
(solo una vez)



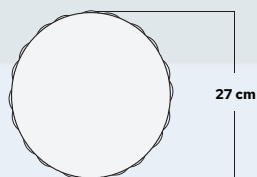
Gear

¡Personalice sus bases de tartas de acuerdo a sus necesidades!

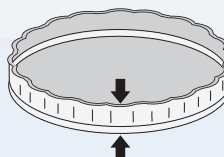
Ejemplo:



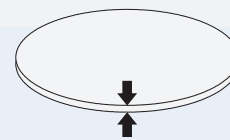
Diámetro superior



Diámetro Interior



Altura 2.5 cm



Grosor 7 mm