



* Robot dépose meringue *

Utilisation

.Insérée sur votre ligne de production, cette cellule robotisée vous dépose en forme de spirale la meringue sur votre tarte sans l'arrêter. Par 4, par 2 ou à l'unité, choisissez votre outillage.



Fonctionnement

La tarte rentre dans l'enceinte robotisée, le robot la détecte et y dépose de la meringue ou votre crème selon le décor choisi sans arrêter la tarte.

Pour des décors fragiles, le robot arrête à la volée les tartelettes et effectue la dépose en poste fixe.



Caractéristiques:

Alimentation : 400V +N 50 Hz.
Longueur mini : 3 000 mm.
Largeur : 1 500 mm.

Option

Coupe goutte spécial produit foisonné
Coupe goutte spécial liquide

Ses atouts :

- ✓ Dépose 100% automatique.
- ✓ Cadence adaptable à votre besoin.
- ✓ Compatibilité tous formats.
- ✓ Réglage simple et précis.
- ✓ Spécialement conçu pour l'agro.
- ✓ Nettoyage par le robot lui-même