

TART

PIE PRESS MACHINE

MIMAC



MIMAC
PART OF TP FOOD GROUP

TART

PIE PRESS MACHINE

La formatrice TART è la proposta di MIMAC ITALIA per la realizzazione di basi dolci o salate delle forme più svariate, dalle tonde - più tradizionali - a quelle personalizzate, garantendo sempre precisione di spessori e dimensioni pur mantenendo invariata la qualità dei prodotti, che si tratti di tartellette o quiche della misura e formato richiesti dal cliente. Design accurato, struttura compatta e praticità di utilizzo sono alcuni dei tratti distintivi di questo prodotto rivolto al mercato internazionale, per rispondere alle esigenze di ogni laboratorio di pasticceria artigianale.

The TART pie press machine is MIMAC ITALIA's proposal for the production of sweet or savoury bases of the most varied shapes, from round - more traditional - to customised ones, always granting precision in thicknesses and dimensions while maintaining the quality of the products, whether they are tartlets or quiches of the size and shape requested by the customer. Accurate design, compact structure and practicality of use are some of the distinctive features of this product aimed at the international market, to meet the needs of every artisan pastry laboratory.

La fonceuse à tartes TART est la proposition de MIMAC ITALIA pour la production de bases sucrées ou salées de formes les plus variées, des rondes - plus traditionnelles - aux personnalisées, en garantissant toujours la précision des épaisseurs et des dimensions tout en maintenant la qualité des produits, qu'il s'agisse de tartelettes ou de quiches de la taille et du format demandés par le client. Design précis, structure compacte et praticité d'utilisation sont quelques-unes des caractéristiques distinctives de ce produit destiné au marché international, pour répondre aux besoins de chaque laboratoire de pâtisserie artisanale.

La prensa de tartaletas TART es la propuesta de MIMAC ITALIA para la producción de bases dulces o saladas de las más variadas formas, desde redondas - más tradicionales - hasta personalizadas, garantizando siempre la precisión de espesores y dimensiones manteniendo la calidad de los productos, ya sean tartaletas o quiches del tamaño y formato solicitados por el cliente. El diseño preciso, la estructura compacta y la facilidad de uso son unas de las características distintivas de este producto dirigido al mercado internacional, para satisfacer las necesidades de todos los laboratorios de pastelería artesanal.



MIMAC
PART OF TP FOOD GROUP





MIMAC
PART OF TP FOOD GROUP

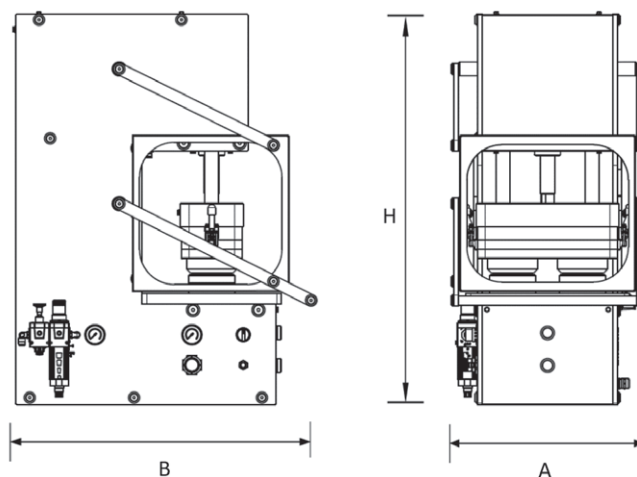
www.mimac.com



SU RICHIESTA / UPON REQUEST
SUR DEMANDE / BAJO PEDIDO



Carrello supporto / Supporting table
Table support / Mesa soporte



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / FICHE TECHNIQUE / FICHA TÉCNICA

Dimensioni / Dimensions / Dimensions/ Dimensiones	413 (A) x 650 (B) x 842 (H) mm
Peso / Weight / Poids / Peso	130 kg
Dimensioni massime stampi singoli/ Maximum dimensions of single dies Dimensions max. pour moules simples / Dimensiones máximas para moldes simples	Ø 240 mm
Dimensioni massime stampi doppi / Maximum dimensions of double dies Dimensions max. pour moules doubles / Dimensiones máximas para moldes dobles	Ø 120 mm
Forza massima di pressatura / Maximum pressing strength Force maximum de pression / Fuerza máxima de prensado	6500 N
Pressione pneumatica di lavoro / Pneumatic working pressure Pression pneumatique de travail / Presión neumática de trabajo	6 bar
Alimentazione elettrica / Power supply / Alimentation électrique / Alimentación eléctrica	230 V - 50/60 Hz - 1ph
Potenza elettrica / Installed power / Puissance électrique / Potencia eléctrica	0,55 kW



MIMAC

PART OF TP FOOD GROUP

MIMAC ITALIA srl Unipersonale

Via dell'Industria 22

36013 **PIOVENE ROCCHETTE**

(VI) Italy

T +39 0445 576 250

www.mimac.com - info@mimac.com



TECNOPOOL
PART OF TP FOOD GROUP



GOSTOL
PART OF TP FOOD GROUP



TECNOFRYER
PART OF TP FOOD GROUP



LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP



MIMAC
PART OF TP FOOD GROUP



MECATECK
PART OF TP FOOD GROUP

www.tpfoodgroup.com

MIMAC ITALIA srl Unipersonale

si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive

reserves the right to make any technical and constructive changes

behält sich das Recht vor, eventuell technische oder bauliche Änderungen vorzunehmen

se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas

se réserve le droit de faire des modifications techniques et constructives