

[www.inconeq.gr](http://www.inconeq.gr)



**ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΡΤΑΣ-ΠΑΣΤΑΣ**

LAYER CAKE LINES

**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Pastry Machines



---

## Μηχανές παραγωγής Τούρτας-Πάστας Μοντέλο Multicake 200

### Layer cake Line Model Multicake 200

Νέα παραγωγή μηχανής τούρτας-πάστας

Μικρό μέγεθος - Παραγωγή για όλα τα είδη τούρτας-πάστας

Το μοντέλο Multicake 200 έχει σχεδιαστεί για μια συγκεκριμένη ανάγκη κάθε εργαστηρίου και βιοτεχνικής μονάδας ζαχαροπλαστικής: Την παραγωγή τούρτας, και απευθύνεται σε εταιρείες που απαιτούν γρήγορη και ευέλικτη παραγωγή με απλό τρόπο.

Αυτή η μηχανή είναι πολύ συμπαγής και ταιριάζει σε κάθε χώρο με παραγωγή περίπου 120 τούρτες την ώρα.

New production in the layer cake line

Multicake 200 is small in size and it manufactures every kind of cake.

This model has been designed to cover one particular need of every pastry-making workshop and craft : the manufacture of cakes. It also addresses to companies which require quick, simple and adaptable manufacture.

This machine is compact and it fits in every space. It manufactures about 120 cakes per hour.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

|               |                       |                                     |
|---------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Παραγωγή/Ωρα: | Hourly production:    | <b>MULTICAKE 200</b><br>120 τούρτες |
| Τάση:         | Power supply:         | 400/50/3ph                          |
| Ισχύς (kw):   | Installed power (kw): | 2                                   |
| Διαστάσεις:   | Dimensions:           | 250x145x190cm                       |

### HIGHLIGHTS

- Κατάλληλη για την παραγωγή τούρτας σε μεσαία και μεγάλα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής
- Suitable for the manufacture of cakes in medium-sized and big pastry-making workshops
- Εναπόθεση κρέμας με 2 κεφαλές εφοδιασμένες με ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου του ύψους εναπόθεσης.
- Putting cream with 2 heads that are equipped with an electronic control system of the height from which the cream is put
- Κεφαλή σιροπιού με ογκομετρικό έμβολο και ακροδέκτες τύπου ντούς
- A head for the syrup with a volumetric piston and shower type leads
- Βασικός εξοπλισμός: 2 Κεφαλές εναπόθεσης κρέμας, 1 κεφαλή σιροπιού, 1 πρέσσα πίεσεως.
- Basic equipment : 2 heads for putting cream, 1 head for the syrup and 1 pressure press.





**We Provide Technology**

44 Chr.Lada str.  
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr  
www.inconeq.gr

