

TOWER DROP



TOWER DROP 400 / 600



IT

Tower drop è la nuova colatrice da banco di Fbm, ridotta nelle dimensioni e alleggerita nel peso, che sostituisce il sacco a poche e le formine per biscotti. È l'ultima tappa di un lungo percorso iniziato nel 1999 con la prima colatrice da banco del settore.

La macchina lavora con teglie 60 x 40 cm, ha una scheda elettronica semplificata ed un pannello touch screen. Tower Drop è una delle pochissime colatrici da banco che prevede il sistema taglio filo per ampliare le lavorazioni. La macchina è adatta a colare sia paste dense come pasta di mandorle e amaretto, sia semidense e montate tipo pandispagna, savoiardo, bigne.

La testa di colaggio è ambivalente e facile da smontare e pulire. Semplicemente cambiando i rulli di colaggio si ottengono le due configurazioni: a rulli e a pompa per impasti densi / semi-liquidi. La colatrice viene equipaggiata di stampo giro con becchi di colaggio, in acciaio, da sacco a poche a basso costo e facilmente reperibili a commercio. La macchina è dotata di variatore di velocità dei passi, della tavola, dei cilindri e, opzionale, dello stampo giro. Il Computer interno può essere programmato per il movimento "ritorno teglia", come "salvagoccia" e "teglia intera" per base di pandispagna.

EN

Tower DROP delivers cutting-edged features and functionality in a compact, lightweight, bench-top dropping machine with the ability to work with all kinds of doughs - even ones that require a wire cutter. Since the debut of their first bench-top dropping machines in 1999, FBM has been continuously working to make them easier to use and more affordable.

Tower DROP is completely automatic and comes equipped with a custom-designed computer and user-friendly touch screen panel.

Tower DROP's unique dual-dropping head combines both the pump head - suited for working with thinner doughs such as cake sponge and macaron dough - and the cylinder head - suited for working with dense doughs and meringues - in a single unit. Tower DROP uses standard, widely-available pastry bag nozzles and a wire cut system to increase the variety of products that can be made on it. Tower DROP's internal CPU gives the operator control over the speed and direction of the movement of the pan (including "back pan" and "whole pan" for sponge cake), the vertical movement of the table and the rollers ("drip catcher" for loose doughs), and rotation of the nozzles during deposit cycles (optional feature).

FR

Tower Drop est la nouvelle dresseuse sur table de chez Fbm, de taille réduite et plus légère, qui remplace le sac à poche et des moules en inox. C'est la dernière étape d'un long itinéraire qui a commencé en 1999 avec la première dresseuse sur table du secteur. La machine travaille avec plaques 60 x 40 cm, avec une carte électronique simplifiée et un écran tactile.

Tower Drop est une parmi le très réduit numéro de dresseuses sur table qui sont équipées avec le coup au fil pour augmenter les genres de production. La machine peut couler les pâtes dures comme pâte d'amandes et amaretto aussi bien que pâtes molles comme la génoise, les éclairs et le beignet.

La tête de coulage est ambivalente et facile à démonter et à nettoyer. En changeant simplement les rouleaux, vous obtiendrez deux configurations: tête à pâtes dures et tête à pâtes molles. La dresseuse est équipée d'une moule avec douilles qui tournent et accepte les douilles du sac à poche qui ne sont pas cher et facilement disponibles sur le marché. La machine est équipée de variateurs des vitesses pour avancement plaque, montée/descente table, rotation cylindres et, en option, pour la rotation des douilles. L'ordinateur interne peut être programmé pour le retour de la plaque, la rotation des cylindres pour empêcher la chute des petites gouttes/larmes, et pour la plaque entière quand on fait de la génoise.

ES

Tower Drop es la nueva dosificadora de mesa hecha por Fbm, de tamaño reducido y ligera en peso, sustituye la manga pastelera y los moldes de acero para galletas. Es la última etapa de un largo viaje que comenzó en 1999 con la primera máquina dosificadora de mesa del mercado. La máquina trabaja con bandejas de 60 x 40 cm, tiene una tarjeta electrónica sencilla y un panel de pantalla táctil.

Tower Drop es una de las pocas dosificadora de mesa que lleva el sistema corte de hilo para expandir las producciones. La máquina es adecuada para dosificar masa dura y masa blanda como por ejemplo petit four, galletas ligeras y secas, pasta de almendras, buñuelos. El cabezal de dosificación es ambivalente y fácil de desmontar y limpiar, simplemente cambiando los rodillos obtendrá dos configuraciones de rodillos / bomba para masa dura / blanda. La máquina dosificadora está equipada de serie con molde giratorio dotado de boquillas que se posicionan en la manga pastelera, las cuales se encuentran fácilmente en el mercado y son económicas. La máquina está dotada por un variador de velocidad de pasos, de la mesa, de los cilindros y, opcional, de las boquillas. El equipo interno puede ser programado para "regreso bandeja", "goteo receptor" y como "bandeja entera" para bizcocho de base.

IT

CARATTERISTICHE TECNICHE

100 programmi di cui 10 preimpostati
25 parametri di lavoro
Touch screen
Stampo giro con becchi da sacco a poche
Sistema taglio filo
Produttività: fino a 30 battute al minuto

MISURE D'INGOMBRO

Altezza: 855 mm
Profondità: 800 mm
Larghezza: 1000 mm
Peso: kg. 80
Voltaggio: 380 V 50Hz 3 fasi+neutro+terra (a richiesta 220 V)
Potenza installata: Kw 0,8

EN

SPECIFICATIONS

Touch screen for simple operation
100 programs including 10 factory presets
25 working parameters for precise control
Wire cutting system standard
Works with standard sheet pans
Uses standard pastry bag nozzles
Productivity: up to 30 drop cycles per minute

OVERALL DIMENSIONS

Height: 855 mm (~33.7 in)
Depth: 800 mm (~31.5 in)
Width: 1000 mm (~39.3 in)
Weight: 80 kg (~176.3 lbs)
Voltage: 380 V 50 Hz 3 phase + neutral + earth
(220 V 3-phase/60 Hz upon request)
Installed power: 0.8 KWH

FR

DONNEES TECHNIQUES

100 programmes dont 10 pré-réglés
25 paramètres de travail
écran tactile
Moule qui tourne avec douilles du sac à poche
Système de coupe à fil
Productivité: jusqu'à 30 coupes par minute

DIMENSIONS

Hauteur: 855 mm
Profondeur: 800 mm
Largeur: 1000 mm
Poids: kg. 80
Voltage: 380 V 50 Hz 3 phases + neutre + terre (en option 220 V)
Puissance installée: Kw 0,8

ES

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

100 programas incluyendo 10 presets
25 parámetros de trabajo
Pantalla táctil
Molde giratorio con boquillas para la manga pastelera
Sistema de corte de hilo
Productividad: hasta 30 movimientos por minuto

DIMENSIONES

Altura: 855 mm
Profundidad: 800 mm
Anchura: 1000 mm
Peso: kg. 80
Voltaje: 380 V 50 Hz 3 fases + neutro + tierra
(220 V bajo pedido)
Potencia instalada: Kw 0,8





STAMPO GIRO
ROTARY MOULD
REGLE ROTATIVE
MOLDE GIRATORIO



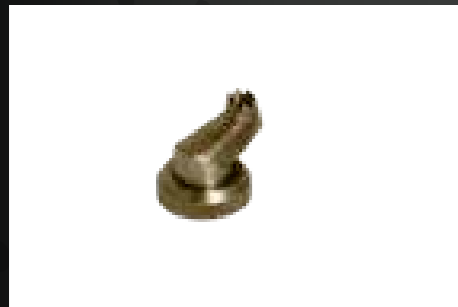
RULLI PER IMPASTI DURI
CYLINDERS FOR HARD DOUGH
CYLINDRES POUR PÂTES DURES
CILINDROS PARA MASA DURA



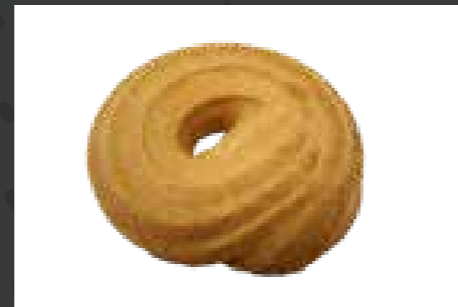
LAMA FISSA
STATIONARY MOULD
REGLE FIXE
MOLDE FIJO



RULLI PER IMPASTI LIQUIDI
CYLINDERS FOR SOFT DOUGH
CYLINDRES POUR PÂTES MOLLES
CILINDROS PARA MASA BLANDA



BECCO AD ANGOLO
ANGLE NOZZLE
DOUILLE DECALEE
BOQUILLA CON ÁNGULO



SIRINGATI • SYRINGED
SERINGUÉES • CORTE DE HILO CON PLACAS



PIASTRINE PER COLAGGIO E
LAMA PORTA PIASTRINE
PLATE BEARING-DIE AND
PLATE BEARING DIE
RÈGLE PORTE PLAQUETTES POUR
DRESSAGE ET RÈGLE PORTE PLAQUETTES
PLACAS PORTA FIGURAS PARA
DOSIFICACIÓN Y PLACAS PORTA FIGURAS



S1

S2

S3

S4

S5



S6

S7

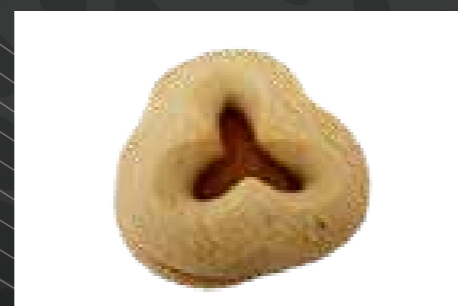
S8

S9

S10



STAMPO TAGLIO FILO E RASTRELLO
PORTA FILO
WIRE CUT MOULD WITH RACK CARRYING
CUTTING WIRE
RATEAU POUR COUPE À FIL
MOLDE DE CORTE DE HILO CON
RASTRILLO PORTA HILO



S11

S12

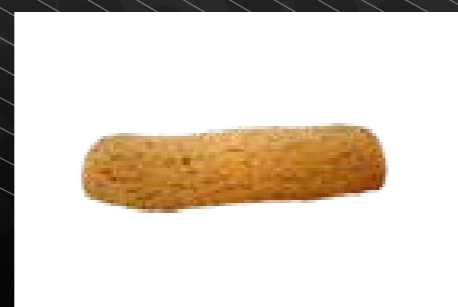
S13

S14

S15



LAMA PORTA PIASTRINE PER TAGLIO FILO
PLATE BEARING DIE FOR WIRE CUT
RÈGLE PORTE PLAQUETTES
POUR COUPE À FIL
PLACAS PORTA FIGURAS
PARA CORTE DE HILO



S16

S17

S18

S19

S20

