

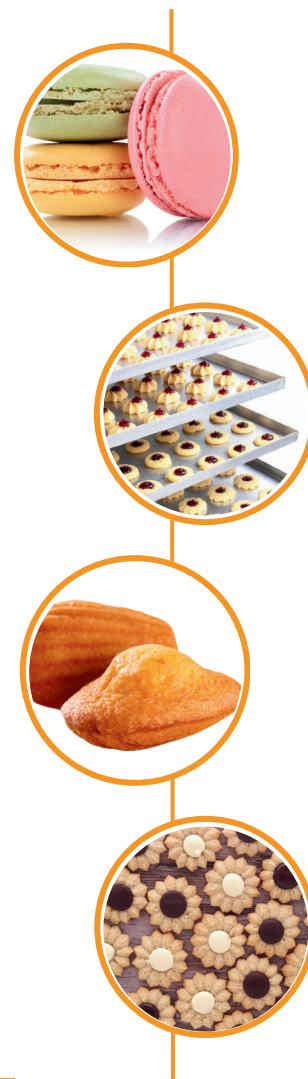
NOUVELLE INNOVATION : 2 EN 1

DOSAGE ET REMPLISSAGE AVEC FOURRAGE

VIDÉO 



SCAN ME



- ▶ **Contenance :** 14-15 kg tant pour tant / 14 à 15L pâte à choux / 35 kg pâte sablée
(eau et/ou lait)
- ▶ **Cadence :** 5-6 plaques par minute

Elle dresse, poche, garnit une multitude de recettes avec ou sans morceaux

Deux trémies de dosage indépendantes, offrant la possibilité de réaliser différentes combinaisons de produits : à dépose fixe, nécessitant le coupe-fil, avec garnissage sur le dessus et avec fourrage interne crémeux



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Grand écran tactile intuitif pour mise en mémoire des programmes
- Sauvegarde des programmes sur clé USB
- Dispositif de rotation des douilles à vitesse variable
- Grande précision de réglage (en mm) et temps de dépose en centième de seconde
- Possibilité d'ajuster volume/taille/hauteur instantanément en cours de production
- Démontage, nettoyage et remontage en 25-30 minutes



LES ACCESSOIRES

TRÉMIE À CYLINDRES

Capacité 25 L



TRÉMIE À ROULEAUX

Capacité 35 L

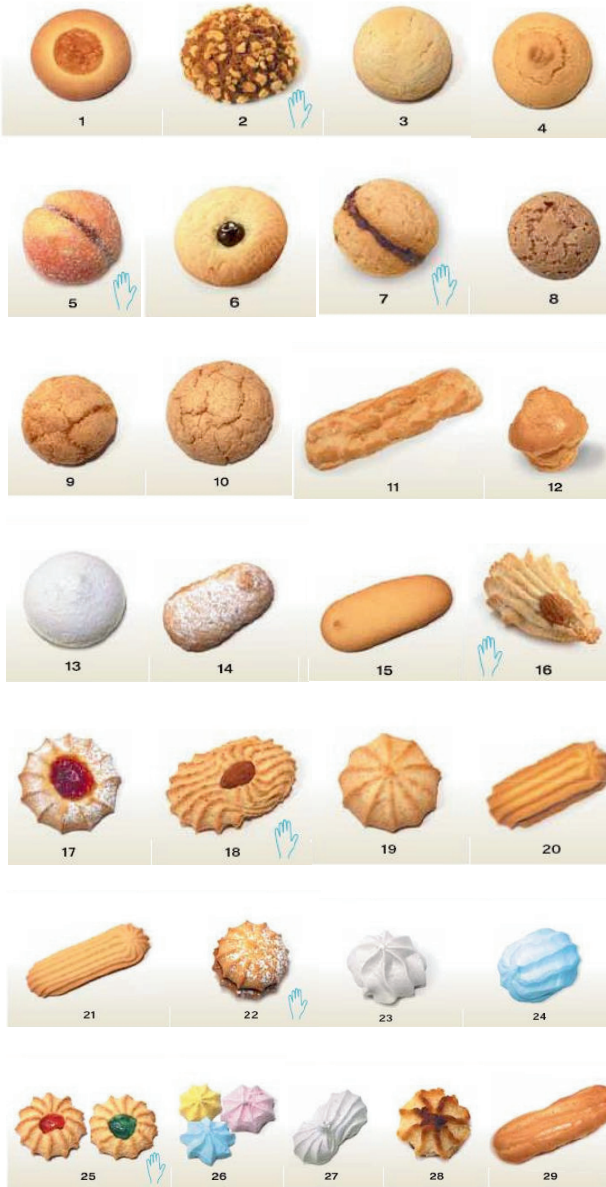


LES RÈGLES ET DOUILLES

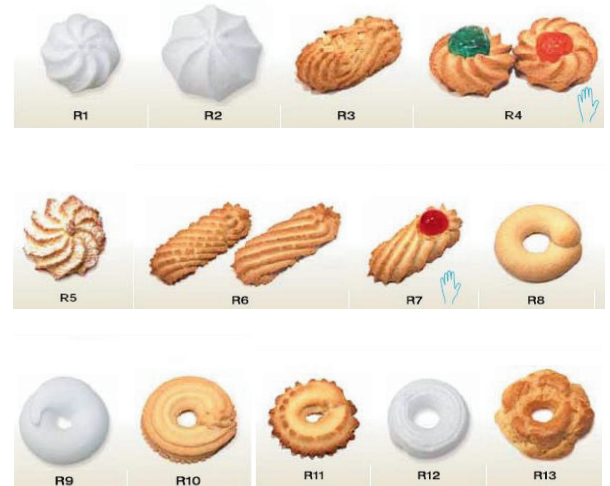
Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande part de créativité et d'imagination à l'utilisateur.



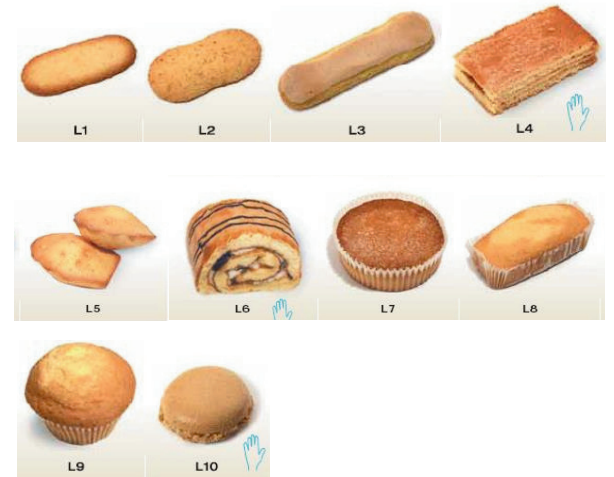
PRODUITS À DÉPOSE FIXE NON TOURTANT



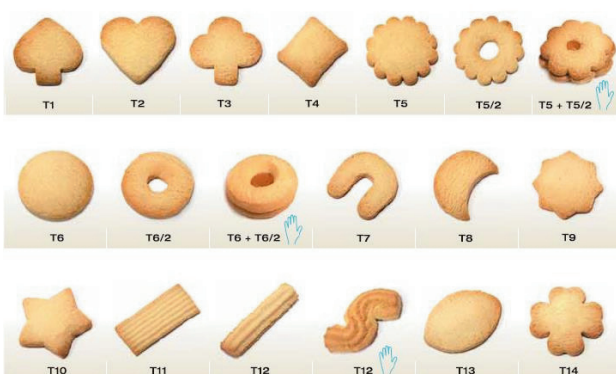
PRODUITS AVEC RÈGLE TOURNANTE



PRODUITS AVEC TRÉMIE À CYLINDRE



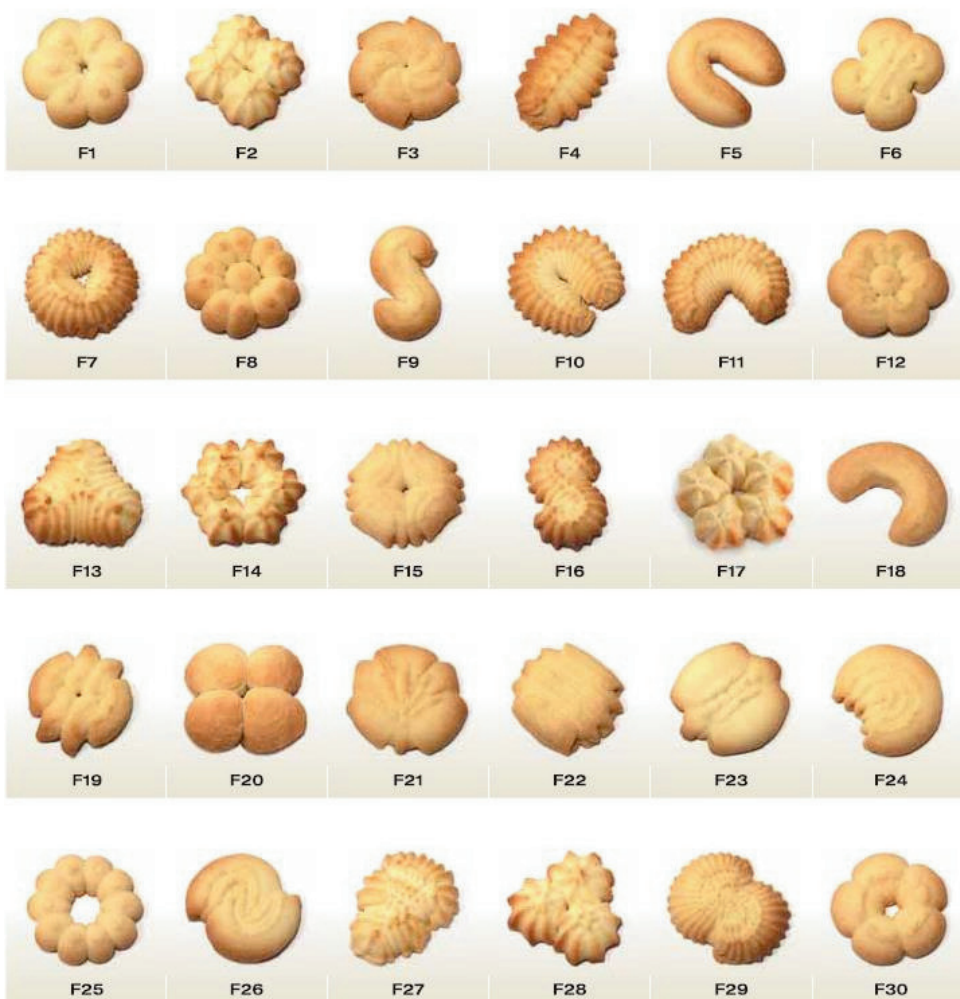
PRODUITS AU COUPE-FIL RÈGLE À EMPREINTES








PRODUITS DOUBLE /TRIPLE DÉPOSES



DISQUES DE DÉCOR



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-  460 kg
-  2.5 KW monophasé 220 V
-  Châssis inox haute qualité AISI 304
-  Trémie à rouleaux : 35 Litres
Trémie à cylindres : 25 Litres
-  Largeur de passage minimum : 1 100 mm
(avec convoyeur)

Hauteur :
1 380 mm

Longueur avec le
convoyeur : 2 000 mm

Largeur: 1 100 mm

