

POUR PRODUCTION INTENSIVE

FINI LES PRODUITS IRRÉGULIERS ET LES HEURES
PASSÉES À LA POCHE

VIDÉO ▶



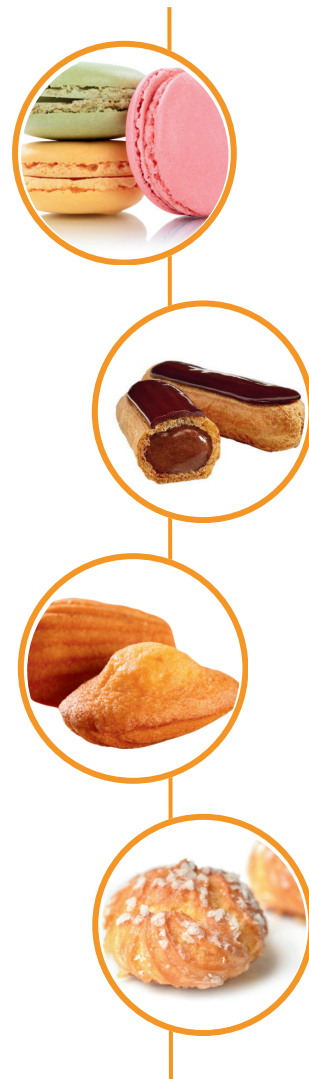
SCAN ME



NEW

- + De précision
- + De diversité de formes

- ▶ **Contenance** : 8 à 9kg de tant pour tant ou 8 à 9L de pâte à choux (eau et/ou lait)
- ▶ **Cadence** : 3 à 4 plaques par minute



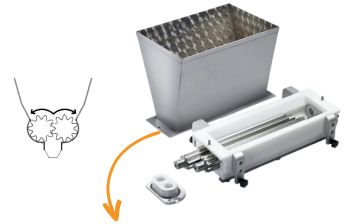
Elle dresse, poche, garnit une multitude de recettes avec ou sans morceaux

Pâte à choux (choux, éclairs, salambos, glands, choux accolés, réductions, couronnes de Paris-Brest...) macarons, feuilles de biscuit (joconde, dacquoise, génoise...), meringues, ganaches, guimauves, petits fours, cakes, langues de chat, financiers, madeleines, frangipane, etc



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Grand écran tactile couleur pour mise en mémoire des programmes
- Sauvegarde des programmes sur clé USB
- 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 10-15 minutes



TRÉMIE À CYLINDRE

La seule trémie du marché avec moins d'une demie-plaque de masse macaron en fin de dressage

NEW!

Possibilité de nouvelles formes : originalité et plus de diversité de produits !

RÈGLE TOURNANTE

Nombre de sortie : 3 à 8



Supports décalés : couronne et dosage multipoints circulaire



Douilles cannelées pour des formes torsadées :

Formes fixes



Formes longues



Formes à étage



Formes à double sens de rotation



Supports à fente excentrée pour disque :

- fond de succès
- de meringue
- de frangipane

Ø max : 160 mm



RÈGLE M45

Nombre de sortie : 3 à 8



Douilles Unies et cannelées



Douilles cœurs



Disques de décor : 35 modèles
Pour pâte sablée crémeuse

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 190 kg
- 1,5 KW monophasé 220 V
- Châssis inox haute qualité AISI 304
- Trémie : 45 Litres
- Largeur de passage minimum : 842mm (sans convoyeur et sans tableau de commande)

