

DIVERSES FORMES DE MIGNARDISES
SALÉES OU SUCRÉES

MAITRISER VOS COÛTS DE REVIENT

VIDÉO ▶



SCAN ME



- ▶ Large variété de plaques interchangeable
- ▶ Temps de cuisson très rapide pour les fonds les plus petits > 3 min

Gagnez en rapidité, efficacité et régularité

Cuisson à blanc ou cuisson complète rapide tout en respectant une qualité optimale



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

Possibilité de programmer une température différente entre la plaque supérieure et la plaque inférieure !































 1 personne peut réaliser entre 10 à 15 cycles par heure

PRATIQUE & SIMPLE À UTILISER

- 1 Programmer la température souhaitée sur l'afficheur
- 2 Programmer le temps nécessaire pour la cuisson
- 3 Mettre les morceaux de pâte aux dimensions et poids définis dans chaque empreinte
- 4 Fermer la machine et appuyer sur TIME : un signal sonore vous avertira lorsque le temps sélectionné sera écoulé

MODÈLES DE PLAQUES INTERCHANGEABLES

	PLAQUE N°	FONDS	Ø EMPREINTE HAUT	Ø EMPREINTE BAS	HAUTEUR EMPREINTE	EPAISSEUR PÂTE CÔTÉS	ÉPAISSEUR PÂTE FOND	
	1	ROND 1 - 30 fonds	41 mm	27 mm	18 mm	4 mm	4 mm	
	2	ROND 2 - 30 fonds	49 mm	38 mm	15 mm	4 mm	4,5 mm	
	3	ROND 3 - 13 fonds	70 mm	47 mm	19,5 mm	4,5 mm	4 mm	
	4	ROND 4 - 9 fonds	90 mm	66 mm	20 mm	5 mm	4 mm	
	5	OVALE 1 - 30 fonds	67x34	52x20 mm	15 mm	3,5 mm	4 mm	
	6	OVALE 2 - 15 fonds	79x52 mm	35x59 mm	16 mm	5 mm	4 mm	
	7	CARRE - 30 fonds	41x41 mm	25x25 mm	16 mm	5 mm	4 mm	
	8	CŒUR - 30 fonds	51x46 mm	33x30 mm	18 mm	3,5 mm	3,5 mm	
	9	GAUFRES 1 - 1 gaufre	Plaque entière					
	10	GAUFRES 2 - 4 gaufres	139x169 mm				5,5 mm	

	PLAQUE N°	FONDS	Ø EMPREINTE HAUT	Ø EMPREINTE BAS	HAUTEUR EMPREINTE	EPAISSEUR PÂTE CÔTÉS	ÉPAISSEUR PÂTE FOND
	11	COQUILLE - 30 fonds	50x45 mm	39x34 mm	18 mm	3,5 mm	4 mm
	12	RECTANGLE - 20 fonds	65x42 mm	46x24 mm	18 mm	5 mm	4,5 mm
	13	NOISETTE - 30 fonds	42x35 mm		18 mm	3,5 mm	3,5 mm
	14	TRIANGLE - 30 fonds	51x51x49 mm	32x32x29 mm	18 mm	4 mm	4 mm
	15	ROND LISSE - 30 fonds	50 mm	46 mm	18 mm	4 mm	4 mm
	16	GRAND FOND - 4 fonds	125 mm	100 mm	21 mm	4 mm	5,5 mm
	17	GAUFRE - 12 fonds	98x65 mm		28 mm		
	18	CUILLERE - 30 fonds	68x31 mm		13 mm	4 mm	4 mm
	19	TASSE - 25 fonds	62x45 mm	30 mm	22 mm	4 mm	8 mm
	20	TARTE - 1 fond	250 mm	232 mm	19 mm	4 mm	8 mm
	21	TRIANGLE MINI - 27 fonds	67x38 mm		18 mm	3,5 mm	4 mm
	22	CYLINDRE - 30 fonds	35 mm	29 mm	21 mm	4 mm	4 mm
	23	TARTELETTE - 13 fonds	60 mm	55 mm	16 mm	4 mm	4 mm
	24	OCTOGONAL - 30 fonds	41 mm	30 mm	21 mm	4 mm	4 mm
	25	CUP CAKE - 25 fonds	50 mm	35 mm	21 mm	4-5 mm	4 mm
	26	NOIX LISSE - 30 fonds	41x28 mm		15 mm	3 mm	4 mm
	27	CARRE LISSE - 25 fonds	40x40 mm	28x28 mm	20 mm	4 mm	3,5 mm
	28	BOL - 30 fonds	45 mm	32 mm	19,5 mm	4 mm	3,5 mm

	PLAQUE N°	FONDS	Ø EMPREINTE HAUT	Ø EMPREINTE BAS	HAUTEUR EMPREINTE	EPAISSEUR PÂTE CÔTÉS	ÉPAISSEUR PÂTE FOND
	29	PETIT CYLINDRE 30 fonds	39 mm	39 mm	17 mm	3 mm	3,5 mm
	30	GRAND CYLINDRE 9 fonds	81 mm	81 mm	19 mm	4 mm	4 mm
	31	PETIT RECTANGLE 25 fonds	50x23 mm		16 mm	3,5 mm	3,5 mm
	32	GRAND RECTANGLE 15 fonds	90x30 mm		19 mm	4 mm	4 mm
	33	CARRE - 12 fonds	72x72 mm		19 mm	4 mm	4 mm
	34	TRIANGLE - 14 fonds	110x60 mm		19 mm	4 mm	4,5 mm
	35	CARRE - 35 fonds	35x35 mm		17 mm	3,5 mm	3,5 mm
	36	PETIT ECLAIR 21 fonds	66x26 mm		15 mm	3 mm	4 mm
	37	GRAND ECLAIR 14 fonds	120x30 mm		16 mm	3 mm	3 mm
	38	EXAGONE 9 fonds	70x70 mm		20 mm	3 mm	3 mm
	39	CHAMPIGNON 42 fonds	30x30 mm		15 mm	4 mm	4 mm


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 30 kg

 220 V - Puissance : 3200 W

 L 515 x l 440 x Ht 385 mm

 Machine INOX avec un temporisateur digital, compte à rebours avec signal sonore d'avertissement

 Min : 50° - Max : 250°

 Cuisson Max : 10min