



VIDÉO



Pour production très intensive

- **Contenance** : 14-15 kg de tant pour tant / 14-15L de pâte à choux (eau et/ou lait)
- **Cadence** : 6 à 7 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



DESCRIPTION

- Convoyeur pour passage des plaques dans le sens 600mm
- 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

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 fixe



Formes longue



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

RÈGLE À INJECTION



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KG 273 kg

⚡ 1,6 KW monophasé 220 V

⚙️ Châssis inox haute qualité AISI 304

📏 Trémie : 85 Litres

📏 Largeur de passage minimum : 1 360 mm

Hauteur :
1 377 mm

Longueur du
convoyeur : 1 360 mm

Longueur avec tablette dépliée : 1 508 mm



Profondeur :
1 058 mm