



VIDÉO



### Pour production intensive

- Contenance : 8-9kg tant pour tant / 8-9L 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

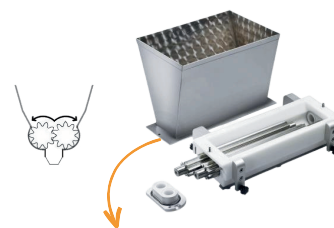
Pâte à choux (*choux, éclairs, salambos, glands, choux accolés, réductions, couronnes de Paris-Brest...*) macarons, feuilles de biscuit (*joconde, dacquoise, génoise...*), meringues, ganaches, guimauves, petits fours, cakes, langues de chat, financiers, madeleines, frangipane, etc



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!**

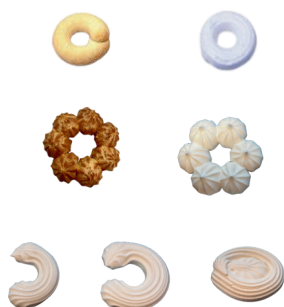
Possibilité de nouvelles formes : originalité et plus de diversité de produits !

#### 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 : 160mm



#### 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 convoyeurs et sans tableau de commande)

