



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

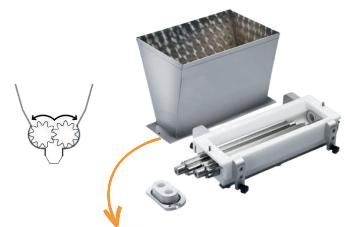
Elle dresse, poche, garnit une multitude de recettes avec ou sans morceaux

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 CYLINDE

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

NEW!

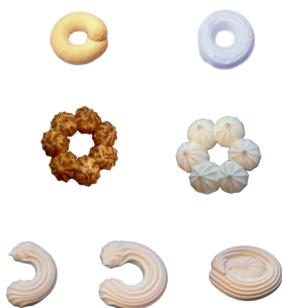
Possibilité de nouvelles formes : originalité et plus de diversité de produits !

RÈGLE TOURNANTE

Nombre de sortie : 3 à 8



Supports décalés : couronne et dosage multipoints circulaire



Douilles cannelées pour des formes torsadées :



Formes 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 coeurs



Disques de décor : 35 modèles
Pour pâte sablée crémeuse

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KG 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)

