



VIDÉO



Pour production intensive

- ▶ **Contenance** : 10-12kg tant pour tant / 10-12L pâte à choux / 28 kg pâte sablée
(eau et/ou lait)
- ▶ **Cadence** : 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

Elle détaille et portionne

Sablés sucrés/salés, cookies, spritz, bredeles, palets bretons, galettes au beurre, croquants, canistrellis, etc



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

FINI LES PRODUITS IRRÉGULIERS ET LES HEURES PASSÉES À LA POCHE / À L'EMPORTE PIÈCE !

- Grand écran tactile couleur pour mise en mémoire des programmes
- Sauvegarde des programmes sur clé USB
- Grande précision de réglage (en millimètres) et temps de dépose en centième de seconde
- Possibilité d'ajuster volume/taille/hauteur instantanément en cours de production
- Trémies facilement interchangeables
- Démontage, nettoyage et remontage en 10-15 minutes

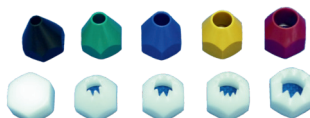
LES ACCESSOIRES PÂTES MOLLES



Règles jusqu'à 12 sorties
Possibilité de sur mesure

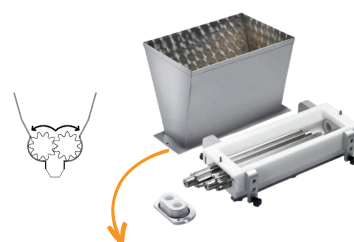


Règle fendue



Usage haute qualité

Douilles téflon unies et cannelées adaptées à vos produits



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 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

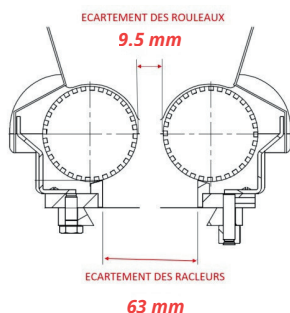
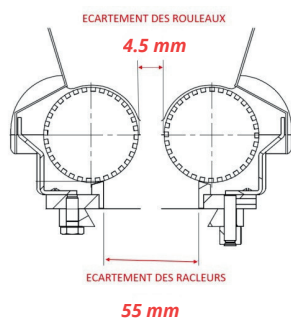
LES ACCESSOIRES POUR LE COUPE-FIL

LES TRÉMIES À ROULEAUX INOX



STANDARD

SPÉCIALE "GRANDS BISCUITS ET GROSSES INCLUSIONS"

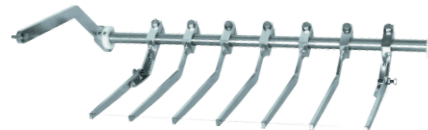


LES RÈGLES

1 Règles à empreintes de 4 à 6 sorties



+ SUPPORT BRAS COUPE-FIL Interchangeable instantanément



2 Règles M45 avec douilles téflon spéciales

Nombre de sortie : 3 à 8

PRÉVOIR UN BRAS COUPE-FIL ADAPTÉ



LES EMPREINTES STANDARDS ET SUR MESURES

FORMES POUR EMPREINTES STANDARDS

Règle coupe fil à ... sorties	Diamètre maximum des formes	Dimensions extérieures empreintes
4	47mm	53x70
5	47mm	53x70
6	47mm	53x70
7	40mm	47x70
8 et +	Nous contacter	

EMPREINTES SUR-MESURE

POSSIBILITÉ DE :

- FORMES SUR-MESURE
- PLUS DE 6 EMPREINTES
- POSSIBILITÉ D'UNE FORME RONDE Ø64MM, MAIS UNIQUEMENT AVEC UNE EMPREINTE 70X70MM ET UNE TRÉMIE OUVERTURE 63MM

> **Nous contacter**

CHOIX DES FORMES D'EMPREINTES



Mélange d'empreintes sur une même règle (selon recettes de pâte) :

- Règle multiformes-au choix : T1 / T2 / T3 / T8 / T10 / T13 / T14 / T15 / T16 / T17 / T18 / T20 / T21 / T22
- Règle multiformes-au choix : T4 / T5 / T6 / T9 / T16 / T18
- Règle « Noël »-au choix : T8 / T10 / T15 / T20 / T21 / T22



T1 MD0/2701	T2 MD0/2702	T3 MD0/2703	T4 MD0/2780	T5 Ø35 – MD0/2756 Ø40 – MD0/2705 Ø47 – MD0/2737
T5/2 MD0/ « T5 »+MD0/2698 (bouchon Ø15)	T6 Ø15 – MD0/2785 Ø20 – MD0/2726 Ø25 – MD0/2725 Ø30 – MD0/2724 Ø35 – MD0/2754 Ø40 – MD0/2706 Ø47 – MD0/2738	T6/2 MD0/ « T6 »+MD0/2698 (bouchon Ø15)	T7 MD0/2707	T8 MD0/2708
T9 MD0/2709	T10 MD0/2710	T11 QUE dépose longue MD0/2711	T12 QUE dépose longue MD0/2712	T13 MD0/2713
T14 MD0/2714	T15 MD0/2715	T16 MD0/2716	T17 MD0/2717	T18 MD0/2718
T20 MD0/2744	T21 MD0/2746	T22 MD0/2770	T24 MD0/02758	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KG 250 kg

⚡ 1,5 KW monophasé 220 V

⚙️ Châssis inox haute qualité AISI 304

📏 Trémie : 65 Litres

➡️ Largeur de passage minimum : 800mm
(sans convoyeur et sans tableau de commande)

