



Pour production intensive

- Contenance : 10-12kg tant pour tant / 10-12L pâte à choux
(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



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

DESCRIPTION

- 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

ACCESSIONS PÂTES MOLLES



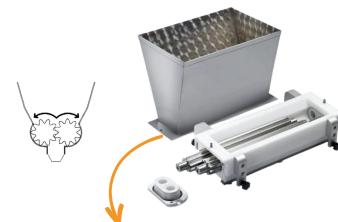
*Règles jusqu'à 12 sorties
Possibilité de sur mesure*



Usage haute qualité



Règle fendue



TRÉMIE À CYLINDRE

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

NEW!

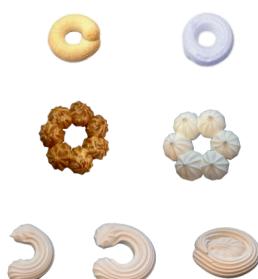
Possibilité de nouvelles formes : originalité et plus de diversité de produits !

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 : 160 mm



RÈGLE M45

Nombre de sortie : 3 à 8



Douilles Unies et cannelées



Douilles coeurs



*Disques de décor : 35 modèles
Pour pâte sablée crémeuse*

RÈGLE À INJECTION



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KG 250 kg

⚡ 1,5 KW monophasé 220 V

⚙ Châssis inox haute qualité AISI 304

📏 Trémie : 65 Litres

↗ Largeur de passage minimum : 840mm
(sans convoyeur et sans tableau de commande)

Longueur avec convoyeur :
1 360 mm

Profondeur : 960 mm

