



VIDÉO



La plus petite du marché

- **Contenance** : 5 à 6kg de tant pour tant ou 5 à 6L de pâte à choux
- **Cadence** : 2 à 3 plaques par minute *(eau et/ou lait)*

Elle dresse, poche, garnit une multitude de recettes !

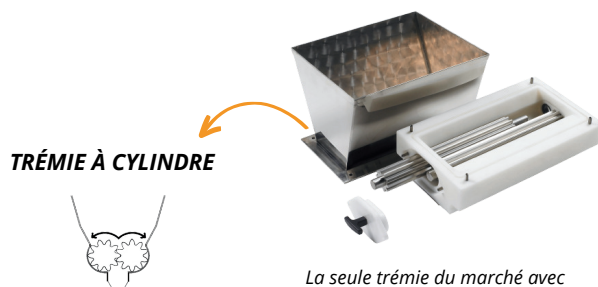
Pâte à choux (choux, éclairs, salambos, glands, choux accolés, réductions...), macarons, feuilles de biscuit (joconde, dacquoise, génoise...), meringues, ganaches, guimauves, petits fours, cakes, langues de chat, financiers, madeleines, frangipane, etc



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

PRATIQUE & PRÉCISE

- 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
- Démontage, nettoyage et remontage en 10-15 minutes



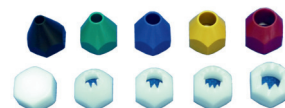
La seule trémie du marché avec moins d'une demie-plaque de masse macaron en fin de dressage



Règles jusqu'à 12 sorties
Possibilité de sur mesure



Règle fendue



Usage haute qualité

Douilles téflon unies et cannelées adaptées à vos produits

RÈGLE M45

Nombre de sortie : 3 à 8



Douilles Unies et cannelées



Douilles cœurs

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


140 kg



0,75 KW monophasé 220 V



Châssis inox haute qualité AISI 304



Trémie : 21 Litres



Largeur de passage minimum : 680mm

