



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 !

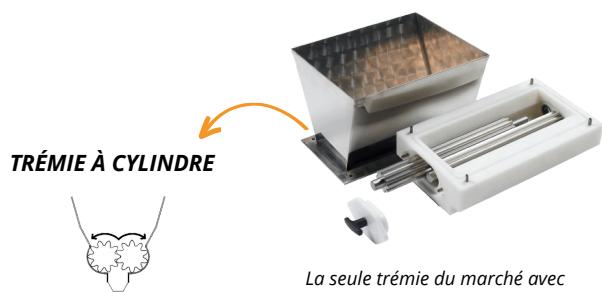
Pâte à choux (choux, éclairs, salambos, glands, choux accolés, réductions...), macarons, feuilles de biscuit (joconde, dacquoise, génoise...), meringues, ganaches, guimauves, petits fours, cakes, langues de chat, financiers, madeleines, frangipane, etc



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 demi-plaque de masse macaron en fin de dressage



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



**Règle fendue**



Usinage haute qualité  
**Douilles téflon unies et cannelées adaptées à vos produits**

**RÈGLE M45**

Nombre de sortie : 3 à 8



**Douilles Unies et cannelées**



**Douilles coeurs**

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

**KG** 140 kg

**⚡** 0,75 KW monophasé 220 V

**⚙** Châssis inox haute qualité AISI 304

**⌚** Trémie : 21 Litres

**↗** Largeur de passage minimum : 680mm

