

POUR PRODUCTION INTENSIVE

FINI LES PRODUITS IRRÉGULIERS ET LES HEURES PASSÉES
À LA POCHE

VIDÉO



SCAN ME



- ▶ **Contenance** : 8 à 9kg de tant pour tant ou 8 à 9L de 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



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

TRÉMIE À CYLINDRE



ACCESSOIRES



Règles jusqu'à 12 sorties
Possibilité de sur mesure



Règle fendue



Douilles téflon unies et cannelées
adaptées à vos produits

Usinage haute qualité

RÈGLE TOURNANTE OU M45

- **Supports décalés** pour couronne et dosage en multipoints circulaire



- **Douilles cannelées** pour formes torsadées :



Fixe

Long

A étage

Double sens de rotation

- **Supports à fente excentrée** pour disque fond de succès, disque de meringue et disque de frangipane (jusqu'à 160 mm de diamètre)

- **Règles M45**



Douilles Unies et cannelées

OU



Douilles cœurs

DISQUES DE DÉCOR

Pour produits pâte sablée crémeuse



Existe d'autres modèles

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 190 kg
- 1,5 KW monophasé 220 V
- Châssis inox haute qualité AISI 304
- Trémie : 45 Litres

