



- ⇒ Grand tableau de commande à **écran tactile couleur** avec mise en mémoire des produits illimité
- ⇒ Possibilité d'ajuster volume/taille/hauteur instantanément en cours de production
- ⇒ Grande précision de réglage des **valeurs d'avance en millimètres et temps de dépose en centième de seconde** grâce à la haute technologie des moteurs BRUSHLESS.
- ⇒ Chargement et sauvegarde des programmes sur **clé USB**
- ⇒ Moteur et variateur du système de rotation (pour recevoir la règle tournante)
- ⇒ Réglage de la hauteur de table **automatique et mémorisée dans tableau de commande**
- ⇒ Table avec 2 bandes rainurées (possibilité de bandes avec taquets) et cellule pour détection pour plaques acier/aluminium et grilles
- ⇒ Retour arrière sur dépose longue et fixe
- ⇒ Machine équipée en **Trémie 600mm** à rouleaux ou cylindres (au choix) : démontage et nettoyage facile et rapide sans outils
- ⇒ Trémie à rouleaux pour recettes avec morceaux
- ⇒ Trémie à 2 cylindres 10 dents pour un dressage précis des pâtes « molles »  
Contenance : 14/15 L (eau et/ou lait) de pâte à chou ou 14/15 kg de tant pour tant de macarons
  - ⇒ Règles 4/5/6/7/8/9... jusqu'à 18 sorties avec jeu de douilles unies et cannelées en téflon usinées haute qualité
  - ⇒ Règle fendue à ouverture réglable pour diverses feuilles de biscuits
- ⇒ Possibilité de règle sur mesure, notamment pour garnissage sur plaques à empreintes rigides ou souples et en cadre, bandes de biscuit cuiller, etc...

## Tableau de commande à écran tactile couleur

*avec mise en mémoire (illimité) par nom*



Accès direct aux différents programmes.  
Lancement immédiat de la production souhaitée.



Possibilité de copier/coller les programmes



Accès aux programmes via un code de sécurité (possibilité de le supprimer)

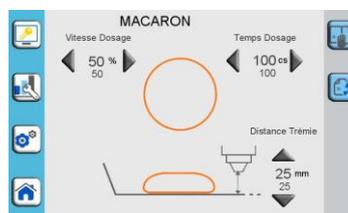


**POSSIBILITE DOUBLE ET TRIPLE DEPOSES SUPERPOSEES FIXES OU LONGUES (option)**

### Pendant la production :

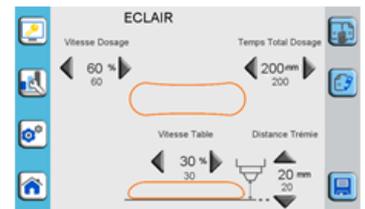
Accès direct aux principaux paramètres de production, permettant d'ajuster les tailles si la densité de la recette est différente d'une « venue » à l'autre.

Les modifications en cours de production ne sont pas mémorisées, permettant ainsi de garder le programme initial.



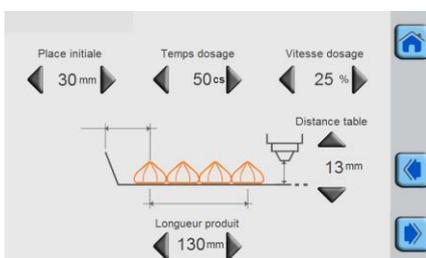
### DEPOSE FIXE

Utile pour les macarons/mini choux, chouquettes & choux/meringues / dépose dans des flexipans, ...etc



### DEPOSE LONGUE

Utile pour les carolines / éclairs / glands / salambos / feuille de génoise / macaron finger ...etc



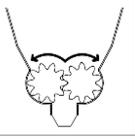
### MULTI-DEPOSES

Utile pour dresser les choux/macarons/meringues accolés par 2 ou par 3 ou plus...

# trémies



TREMIE A CYLINDRE 10 dents  
Pâte molle/légère



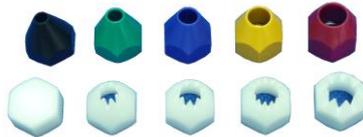
TREMIE A ROULEAUX INOX  
Recettes avec morceaux



# règles et douilles



Unies et cannelées 1/2 en  
téflon usiné haute qualité



Unies et cannelées  
TEFLON M45 pour recettes  
avec morceaux

## Possibilité de règles à entraxe sur mesure

*pour garnissage sur plaques à empreintes rigides ou  
souples, bande de biscuit cuillère*

**DISQUES DE DECOR  
(35 modèles)**



à visser sur règle M45  
Pour produits pâte sablée crémeuse

**REGLE TOURNANTE 3-4-6-7 sorties**

Possibilité de :

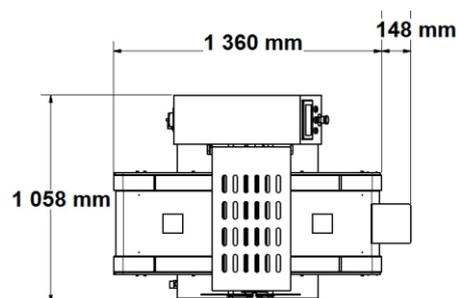
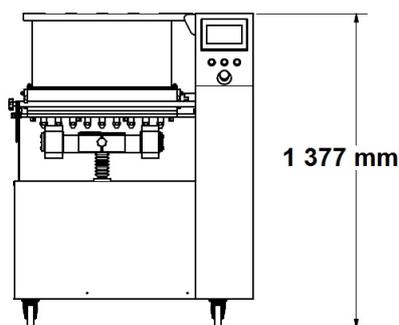
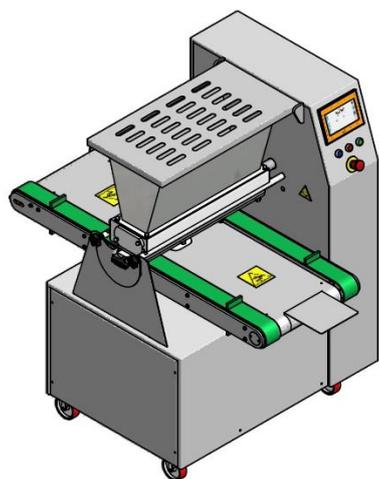
- supports décalés, entraxe suivant besoin, pour couronne
- douilles cannelées téflon M45 pour rosace, forme allongée torsadée
- supports à fente excentrée pour disque fond de succès, meringue



maximum 10 sorties



**REGLE A INJECTION**



**CARACTERISTIQUES**

Capacité trémie : 85 litres

Cadence : 6 à 7 plaques/minute (selon taille produit)

Chassis inox haute qualité

Poids : 273 kg

Puissance : 1,6 KW monophasé 220 V