

LA PLUS PETITE DU MARCHÉ

FINI LES PRODUITS IRRÉGULIERS ET LES HEURES
PASSÉES À LA POCHE !

VIDÉO



SCAN ME



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

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

TRÉMIE À CYLINDRE



Usinage haute qualité

Douilles téflon unies et cannelées adaptées à vos produits



Règles jusqu'à 12 sorties
Possibilité de sur mesure



Règle fendue

Règles M45



Douilles Unies et cannelées

OU

Règles M45



Douilles cœurs

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 140 kg
- 0,75 KW monophasé 220 V
- Châssis inox haute qualité AISI 304
- Trémie : 21 Litres

