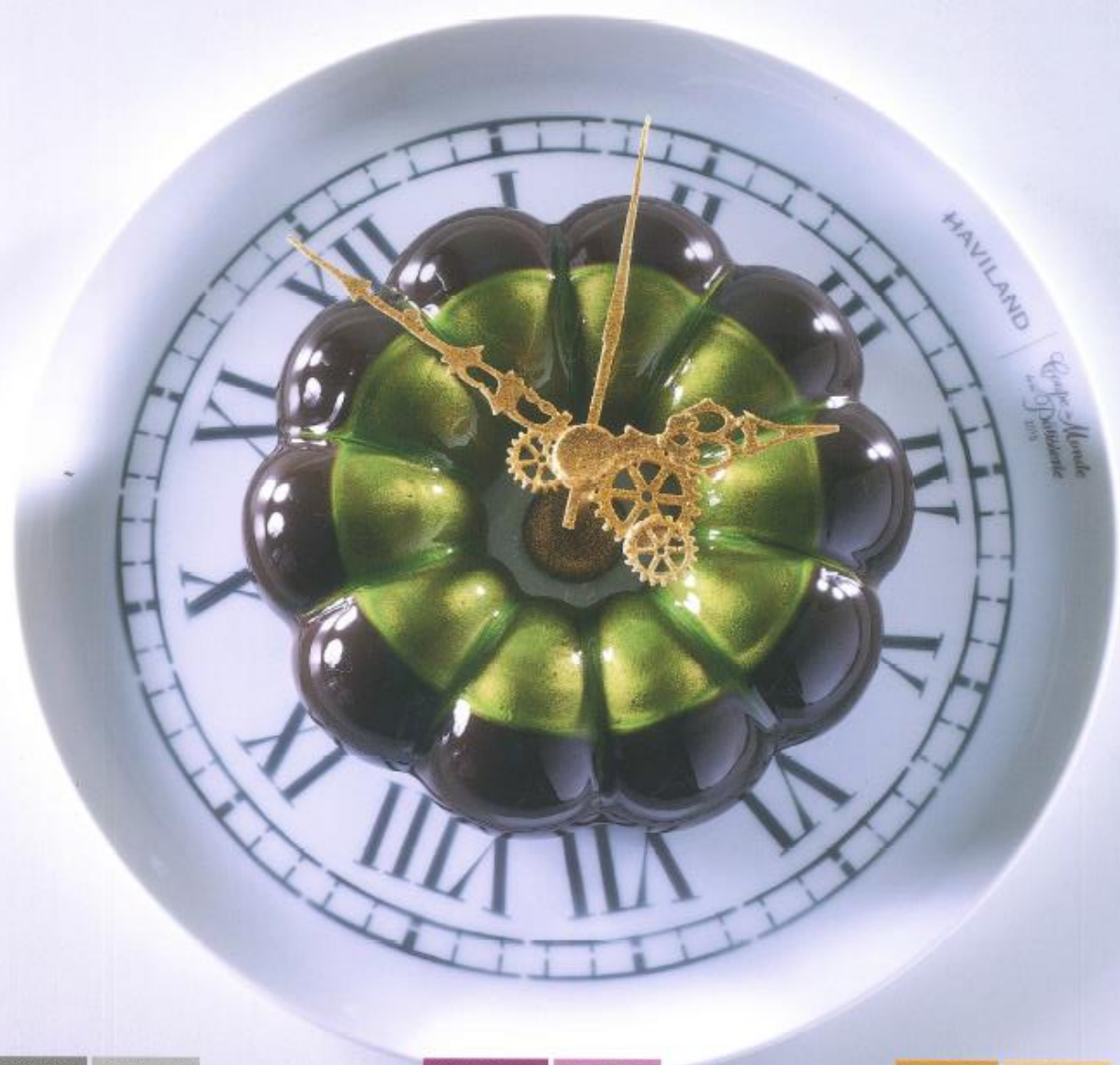


CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



RECETTES P.39 à 48

SPÉCIAL
COUPE DU MONDE

CONCOURS P.58 à 75

SPÉCIAL CONCOURS
DU SIRHA

DOSSIER P.76 à 83

ACTIVITÉ
GLACES

Mono France

L'Easyfreeze **3**, cette machine construite sur les bases du Masterchef, est destinée au travail de la glace. En effet, dans une même cuve, elle enchaîne la pasteurisation des mix, puis le refroidissement et le turbinage de ceux-ci. L'Easyfreeze peut également être utilisée alternativement comme pasteurisateur ou comme turbine pour les professionnels qui souhaitent faire murer leurs mix entre ces deux étapes. Plusieurs avantages : une machine compacte, très sécurisante en termes d'hygiène, garantissant un excellent foisonnement grâce à sa cuve verticale.

Il existe deux modèles : Easyfreeze 2 000 HT : capacité de cuve = 12 l ; Easyfreeze 3 000 HT : capacité de cuve = 20 l.

Tél. : + 33 6 78 73 43 06

E-mail :

mguibert@mono-france.com

