

Epsilon

Dresseuse Pocheuse

Oubliez vos poches ! Epsilon prend la main et réalise vos choux, macarons, meringues, génoises... avec une précision, une régularité et une rapidité inégalées.

Les Points Forts

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Régularité et esthétique
- Polyvalence
- Rentabilité
- Formation dans votre labo

Formation
incluse



Les Applications

- Dressage des pâtes à choux (chouquettes, éclairs, salambos...)
- Fours pochés (macarons, palets...)
- Meringuettes (torsadées, rosace, en cercle, en carré)
- Feuilles de biscuit (génoises, jocondes, dacquoises...)
- Garnissage de moules ou d'empreintes (cakes, financiers, madeleines)

Dresseuses livrées avec 3 règles, 1 jeu de douilles et 1 journée de mise en service.

Caractéristiques techniques

Epsilon à poser sur table

Trémie (mm)	400
Largeur de plaque (mm)	400
Profondeur (mm)	742
Hauteur (mm)	775
Hauteur de remplissage de la trémie (mm)	550
Largeur (mm)	977
Poids net	100 kg
Trémie (litre)	20
Nombre de rangées/min	16
Nombre de programmes	96
Puissance électrique	2,5 kW
Raccordement électrique	220 V Mono + T

Pâtisserie

5, rue Gustave Madiot
Z.A. Les Bordes
91921 Bondoufle Cedex
Tél. : 01 60 86 50 81
Fax : 01 60 86 63 65

Suivez-nous !



@monofrance

www.mono-france.com

Plus d'infos

