

«Le savoir-faire Français au service de vos projets»



Cette petite dresseuse de fabrication 100% Française dérivée de la GM400 s'adresse aux artisans.

Elle vous assure une production de qualité et un rendement élevé (env. 10 000 coques macarons par heure).

Fabriquée autour d'un châssis court, elle peut être posée sur une table ou sur un chariot (optionnel).

Son faible encombrement vous permet de l'intégrer facilement dans votre laboratoire. Elle est équipée d'un écran couleur tactile 10" permettant de programmer simplement vos produits.

Sa tête «spéciale pâte molle» vous permet de réaliser : pâte à choux (éclairs, choux, glands...), macarons, meringues, feuilles (génoise, joconde...), le dosage de vos moules (madeleines, financiers...), le dosage de certains produits liquides, ainsi que le garnissage (éclairs, choux, macarons).

Autres atouts de cette dresseuse : sa facilité de démontage et de nettoyage (toutes les pièces passent au lave-vaisselle) apportent un confort d'utilisation maximum à vos équipes de production.

Caractéristiques techniques:

Puissance : 1.5 KW.

Carrosserie : Inox 15/10° -AISI 304

Tête de dépose : simple tête pâte molle.

Moteur de tête: 1 moteur pompe ; Course de la tête : 90 mm.

Déplacement : tête fixe / tête mobile ; Capacités de stockage : 48 programmes + clé USB + Wifi.

Sécurité : faisceaux immatériels + capteur de capot de trémie ; Matériel électronique : standard grand public (sans carte électronique).

Poids : 100 Kg.

Capacité trémie : 24 L.

Dimensions : 800 x 800 x 800 mm.