



Matériel Professionnel

Pâtisserie, glacerie, biscuiterie,
chocolaterie, dosage, boulangerie



SERVICE COMMERCIAL



Richard FORTUNÉ - Directeur commercial

tel : 07 88 23 51 37 Mail : r.fortune@pastrybox.net



Jérôme MIRON - Commercial

tel : 06 72 34 58 70 Mail : j.miron@pastrybox.net



Pierre LEFRÈRE - Commercial

tel : 06 82 68 68 05 Mail : p.lefrere@pastrybox.net



SOMMAIRE

PÂTISSERIE

MULTIFONCTIONS.....	pages 6-11
PASTOCUISEURS.....	page 12
CUISEURS.....	page 13
NAPPEUSES.....	page 14
MACHINES À CHANTILLY.....	page 15
DOSEUSE INJECTEUSE.....	pages 16-17
DOSEUSES BELDOS.....	pages 18-28
POMPES DE TRANSFERT.....	pages 29-30
FONÇEUSE À TARTE.....	pages 31-32
VITRINE PÂTISSERIE.....	page 33
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES.....	page 34

GLACERIE

TURBINES À GLACE.....	pages 36-37
PASTEURISATEURS À GLACE.....	page 38
MACHINE À GLACE ITALIENNE.....	page 39
LIGNE DE PRODUCTION GLACE.....	pages 40-41
REMP LISSEUSES.....	page 42
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GLACE.....	page 43
CELLULES DE REFROIDISSEMENT.....	pages 44-45
TOURS RÉFRIGÉRÉS.....	pages 46-47
VITRINES À GLACE HORIZONTALES...	pages 48-49

BISCUITERIE

DRESSEUSE DE TABLE.....	page 51
DRESSEUSES MULTIDROP.....	pages 52-54

CHOCOLATERIE

TEMPÉREUSE DE TABLE.....	page 56
TEMPÉREUSES.....	page 57
VITRINE CHOCOLAT.....	page 58
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES CHOCOLAT.....	page 59

VIENNOISERIE

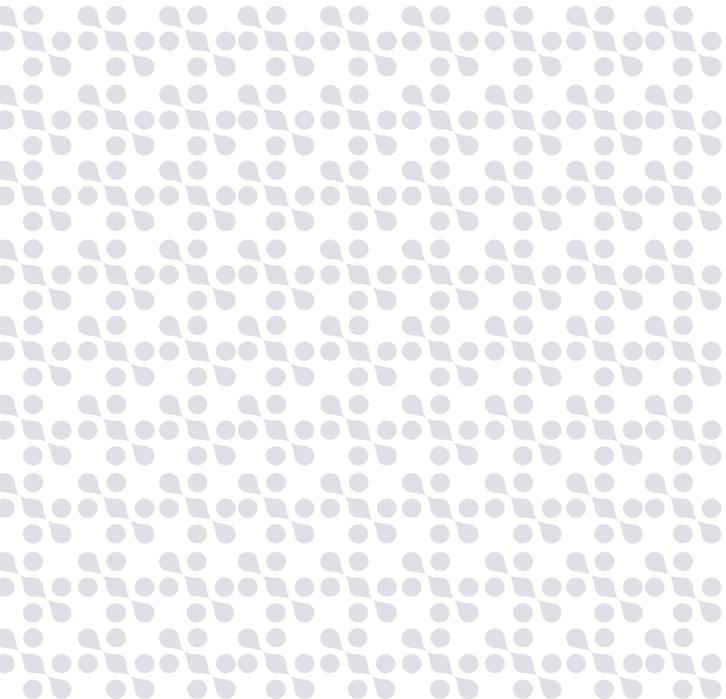
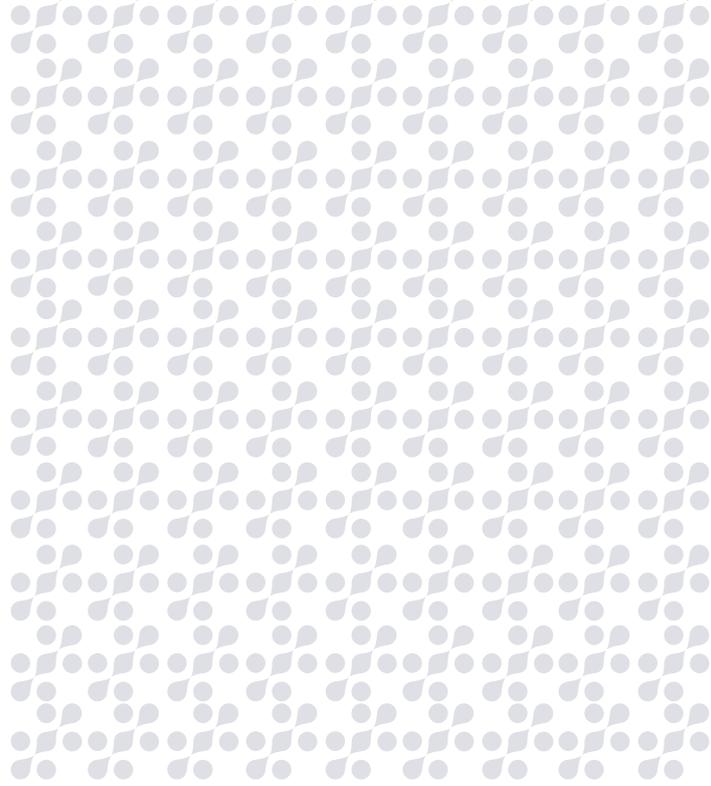
LAMINOIRS.....	pages 61-64
TABLES DE DÉCOUPES.....	page 65

BOULANGERIE

BATTEURS.....	page 68
PÉTRINS.....	page 69

LAVERIE

LAVE-BATTERIES.....	page 71
---------------------	---------



PÂTISSERIE



PASTRY BOX

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Couvercle ajouré** spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- **Bras de mélange équipé de racleurs** «twist de série» associé à la cuve verticale (6 mm emboutie), pour une optimisation parfaite des cuissons et du sanglage.
- **Rotation inversée:** Avec inverter, extraction rapide et parfaite du produit.
- **Commande par écran tactile** intuitif et ergonomique, couleur à pression de 5.1 pouces, visuel à 5 mètres (utilisation même avec des gants et mains humides).
- **42 programmes pré-enregistrés**, possibilité de programmes supplémentaires personnalisés.
- Tous les programmes peuvent être personnalisés
- Possibilité de modifier instantanément tous les paramètres sur un programme en cours d'utilisation en quelques secondes.
- Contrôle de la température avec système électronique intégré à double sonde.
- **Température réglable entre -15 °C jusqu'à 115 °C**
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++*
- L' extraction du produit facilitée par la rotation inversée permettant une sortie rapide et parfaite du produit (même sur des produits épais: pâte à choux, pâte d'amande, guimauve ainsi que les produits avec morceaux)
- Tablette large, massive et robuste pour tous types de récipients.
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur.
- Hygiène parfaite et nettoyage facile avec la douchette (4 bars de pression)
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- 4 roulettes chape inox dont 2 à freins

*Chauffe indirecte thermoconductrice: Inspiré de la cuisson bain Marie, (pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.) Résultat: impossible de brûler la production.



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



FICHE COMMERCIALE



MULTIFONCTIONS

Modèle	Capacité	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm	WIFI
PASTRY ONE	12 L	air ou eau	9 A - 4 kw 400V/50Hz/3Ph	490x700x1150	✓
PASTRY TWO	18 L	eau	12 A - 5 kw 400V/50Hz/3Ph	510x700x1150	✓
PASTRY THREE	30 L	eau	14 A - 7 kw 400V/50Hz/3Ph	550x780x1200	✓
PASTRY SIX	60 L	eau	15 A - 9 kw 400V/50Hz/3Ph	620x850x1250	✓
OPTIONS					
		Pour Pastry one	Pour Pastry two	Pour Pastry three	Pour Pastry six
CUTTER					
OUTIL CONFITURE					
ICING PERFECT					
LF3359416	DOUCHETTE OFFERTE SUR LES 4 MODÈLES				

TABLEAU COMPARATIF DE NOS MULTIFONCTIONS PASTRY BOX

	PASTRY ONE /120		PASTRY TWO /180		PASTRY THREE		PASTRY SIX	
	Taille de cuve 12 L		Taille de cuve 18 L		Taille de cuve 30 L		Taille de cuve 60 L	
	Mini/max	Produit fini max.						
Crème pâtissière	2/7 L de lait	11 kg	3/13 L de lait	21 kg	5/20 L de lait	32 kg	8/40 L de lait	64 kg
Glace litre de mix	¼ L de mix	6 L	2/7 L de mix	11 L	3/10 L de mix	15 L	5/15 l de mix	22 L
Pâte à choux	¼ L d'eau	12 kg	2/7 L d'eau	21 kg	4/13 L d'eau	39 kg	5/26 L d'eau	78 kg
Crème beurre	2/3 kg de beurre	5,8 kg	3/5 kg de beurre	10 kg	4/10 kg de beurre	19 kg	5/20 kg de beurre	38 kg
Crème d'amande	½ kg de beurre	8 kg	2/3 kg de beurre	12 kg	3/5 kg de beurre	20 kg	4/10 kg de beurre	40 kg
Bavaroise	2/6 L de lait	9,2 kg	3/12 L de lait	18 kg	4/20 L de lait	31 kg	8/40 L de lait	62 kg
Pâte à baba	½ kg de farine	4,4 kg	2/3 kg de farine	6,6 kg	3/7 kg de farine	15,7 kg	4/10 kg de farine	22,4 kg
Confiture	2/5 kg de fruits	10 kg	3/8 kg de fruits	16 kg	5/18 kg de fruits	36 kg	10/36 kg de fruits	72 kg



Crème pâtissière	•		
Flan pâtissier	•		
Crèmeux fruits	•		
Crème éclairs (spécial congélation)	•		
Pâte à choux	•		
Crème citron	•		
Crème d'amande	•		
Mousseline Marron	•		
Mousseline	•		
Crème au beurre	•		
Mousse nougat	•		
Bavaroise vanille	•		
Crème anglaise	•		
Riz au lait			•
Brownies		•	•
Congolais	•		
Pâte à baba 1 minute		•	
Glaçage couleur (mate)			•
Glaçage couleur (brillant)			•
Glaçage utilisation		•	
Nappage	•		
Glaçage neutre	•		
Fondant	•		
Tempérage	•		
Guimauve	•		
Nougat Montélimar	•		
Confiture	•		



Pâte de fruits			•
Croquants		•	•
Amaretti	•		
Barres céréales	•		
Pasteurisation glace	•		
Pasteurisation sorbet	•		
Glace turbinage	•		
Béchamel	•		
Appareil à quiche	•		
Confit oignons	•		
Tapenade		•	
Stérilisation			
Mousse chocolat		•	
Pâte à bombe	•		
Ganache tarte		•	
Ganache à cadrer		•	
Les sirops		•	
Les soupes		•	
Praliné à l'ancienne		•	
Praliné à tartiné		•	
Compoté de cerises	•		
Base caramel			•
Poires au vin			
Crème aux oeufs caramel		•	
Gâteau de semoule			•
Crêpes bocaux			•
Tarte vallée d'auge	•		
Crème mascarpone	•		

PASTRY 120

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Couvercle ajouré** spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- **Bras de mélange équipé de racleurs** associé à la cuve verticale
- **Variateur de vitesse de 40 à 250 tours / minute**
- Panneau de commande électronique à afficheur digital
- 15 programmes pré-enregistrés
- 15 programmes libres
- **Température réglable entre -15 °C et 110 °C**
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++
- Extraction directe du produit par l'avant
- Sortie produit avec grille de protection
- Tablette large, massive et robuste pour tous types de récipients.
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur.
- Hygiène parfaite et nettoyage facile avec la douchette (4 bars de pression) (OPTION)
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- Refroidissement à eau
- 4 roulettes chape Inox dont 2 à freins

*Chauffe indirecte thermoconductrice: Inspiré de la cuisson bain Marie, (pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.) Résultat: impossible de brûler la production.



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Modèle	Capacité	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm
PASTRY 120	12 L	eau	9 A - 4 kw 400V/50Hz/3Ph	490x600x1100
OPTIONS				
LF3359416	DOUCHETTE			

Voir tableau comparatif page 7

PASTRY 180

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Couvercle ajouré** spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- **Bras de mélange équipé de racleurs** associé à la cuve verticale
- **Variateur de vitesse de 40 à 250 tours / minute**
- Panneau de commande électronique à afficheur digital
- 15 programmes pré-enregistrés
- 15 programmes libres
- **Température réglable entre -15 °C et 110 °C**
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++
- Extraction directe du produit par l'avant
- Sortie produit avec grille de protection
- Tablette large, massive et robuste pour tous types de récipients.
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur.
- Hygiène parfaite et nettoyage facile avec la douchette (4 bars de pression) (OPTION)
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- Refroidissement à eau
- 4 roulettes chape Inox dont 2 à freins

*Chauffe indirecte thermoconductrice: Inspiré de la cuisson bain Marie, (pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.) Résultat: impossible de brûler la production.



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Modèle	Capacité	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm
PASTRY 180	18 L	eau	12 A - 5 kw 400V/50Hz/3Ph	510x700x1150
OPTIONS				
LF3359416	DOUCHETTE			

Voir tableau comparatif page 7

TERMOCREMA

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Mélangeur avec racleurs mobiles
- Double couvercle permettant d'ajouter des produits
- Programmation du temps, de la vitesse et température.
- 14 cycles programmés
- Commande par écran tactile simple et intuitif
- Température réglable entre +4°C et +110°C
- Variateur de vitesse de 10 à 125 rpm
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++
- Extraction directe du produit par l'avant
- Sortie avec grille de protection
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- 4 roulettes chape Inox dont 2 à freins
- Gaz R452

INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



*Chauffe indirecte thermoconductrice: Inspiré de la cuisson bain Marie, (pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.) Résultat: impossible de brûler la production.



Modèle	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm	Production cycle	Durée
TERMOCREMA T 30	Eau ou air	9,5 A - 4,5 kw 400V/50Hz/3Ph	550x650x1150	15-30 L	90-130 mins
TERMOCREMA T 60	eau	16 A - 9 kw 400V/50Hz/3Ph	550x650x1200	30-60 L	90-130 mins
TERMOCREMA T 150	eau	26 A - 17,5 kw 400V/50Hz/3Ph	780x960x1200	50-150 L	90-130 mins
TERMOCREMA T 200	eau	27 A - 19 kw 400V/50Hz/3Ph	860x1000x1200	70-200 L	100-150 mins

MK 30, 60, 80, 120, 200, 300, 500

FICHE COMMERCIALE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 2 vitesses de travail
- Minuteur
- Travail en manuel ou automatique
- Zone de mélange protégée par une grille
- Outil Inox avec racleurs en Téflon
- Température maximale jusqu'à 150 ° C
- Cuve basculante pour faciliter le déchargement et le nettoyage
- Fabriqué en acier inoxydable



Modèle	Capacité	Tension	Volume d'huile	Dimensions LxPxH mm	Poids
MK 30	30 L	Puissance chauffe: 4 kw Puissance moteur: 0.35 kw	+/-12	940x730x1530	95 kg
MK 60	60 L	Puissance chauffe: 6 kw Puissance moteur: 0.6 kw	+/-16	940x730x1460	110 kg
MK 80	80 L	Puissance chauffe: 9 kw Puissance moteur: 0.6 kw	+/-20	940x730x1460	130 kg
MK 120	120 L	Puissance chauffe: 15 kw Puissance moteur: 1,8 kw	+/-32	1120x900x1910	240 kg
MK 200	200 L	Puissance chauffe: 18 kw Puissance moteur: 3 kw	+/-43	1300x1060x1910	350 kg
MK 300	300 L	Puissance chauffe: 24 kw Puissance moteur: 5,0 kw	+/-67	1640x1340x2200	611 kg
MK 500	500 L	Puissance chauffe: 45 kw Puissance moteur: 5,0 kw	+/-67	1900x1560x2400	730 kg

OPTION

VANNES DE VIDANGE (pour MK30, MK60, MK80, MK120)

Conçues pour pulvériser une fine couche de nappage sur les produits afin de donner un bel éclat et une meilleure conservation de la pâtisserie.

JELLSTAR MINI

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Modèle de table**
- **1 pistolet**
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Système de chauffage unique
- Pression et capacité réglable
- Fabrication en Inox
- Hygiénique, facile à nettoyer
- **Livrée avec une buse verte**



JELLSTAR DUO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Modèle sur pieds**
- **2 pistolets**
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Système de chauffage unique
- 2 réglages de température
- 2 systèmes de chauffage individuel
- Fabrication en Inox
- Sur roulettes
- Hygiénique, facile à nettoyer
- **Livrée avec une buse verte**

FICHE COMMERCIALE



Modèle	Nombre de tuyaux	Dimensions (LxPxH mm)	Tension
JELLSTAR MINI	1	300x320x300	220 / 240 V 50/60 Hz - 1050 W
JELLSTAR DUO	2	940x460x700	220 / 240 V 50/60 Hz - 4070 W

OPTIONS

Modèle	Dimensions	Pour Jellstar mini	Pour Jellstar duo
BUSE JAUNE 94.06.008-2	5 cm 	X	
BUSE VERTE TXV-4	10 cm 		
BUSE ROUGE TXV-6	20 cm 	X	

Les machines à chantilly sont adaptées aux petites et moyennes entreprises.

PRIMA 2 - PRIMA 5

- Équipée d'une pompe rotative à palettes et d'une soupape d'air
- Les crèmes sont réfrigérées sur tout leur parcours à la juste température dans la machine jusqu'à leur distribution.
- Bac amovible: la crème refroidie indirectement, elle est conservée dans de parfaite condition, sans séparation des matières grasses et des parties aqueuse.
- Facile à nettoyer
- Conservation du mix à 4° C
- Distribution de la crème chantilly en portions par commande manuelle.

BETA 2 - BETA 5 - CONTINUO 5

- Pompe rotative à palettes
- Réfrigération réglable (à l'installation) jusqu'au robinet.
- Bac amovible: la crème liquide refroidie indirectement.
- Commande avec carte électronique: permettant d'interrompre la production à tout moment.
- Conservation du mix à 4° C
- Distribution BETA 2 et 5: Manuel ou doses réglables. Elles distribuent instantanément la quantité de produit souhaitée.
- CONTINUO 5 : Manuel, doses réglables ou continu.



FICHE COMMERCIALE



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Réserve (L)	Production /heure (L)
PRIMA 2	250X410X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,3 kW	2 L amovible	100 L
PRIMA 5	280X440X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	100 L
BETA 2	250X450X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,3 kW	2 L amovible	100 L
BETA 5	250X450X400	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	100 L
CONTINUO 5	250X470X450	230V - 50Hz - 1 Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	120 L

DOSEUSE INJECTEUSE DOSIMAX XL

Conçue pour doser et injecter une grande variété de crèmes et de sauces de façon pratique et rapide.

DOSIMAX XL

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

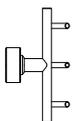
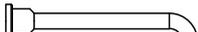


- Vitesse de dosage variable
- Groupe pompe et éléments rotatifs en matière Bakélite
- Tension: 220 V - 50/60 Hz
- Utilisation en 3 modalités: manuelle, automatique ou séquentielle.
- Quantité de produit et système anti-gouttes réglables et mémorisantes
- **Polyvalente et fonctionnelle avec une large gamme d'accessoires.**



PLUSIEURS TÊTES DISPONIBLES (voir pae 15)

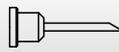


Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité (L)	Cycle /heure
DOSIMAX XL	465x410x630	0,4 kW	15 L	1500
LIVRÉE AVEC :				
SERINGUE SP24			 Ø 6 mm, L= 30 mm, P= 45 mm	
SERINGUE SP11			 Ø 8 mm, L= 80 mm	
SERINGUE SP16			 Ø 6 mm, L= 50 mm, P= 90 mm	
SERINGUE SP14			 Ø 6 mm, L= 60 mm	
SERINGUE SP22			 Ø 15 mm, L= 150 mm	

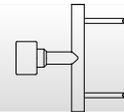
ACCESSOIRES DOSIMAX XL



SP11
Ø 8 mm
L= 80 mm



SP14
Ø 6 mm
L= 60 mm



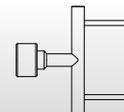
SP16
Ø 6 mm
L= 50 mm
P= 90 mm



SP10
Ø 10 mm
L= 100 mm



SP21
Ø 15 mm
L= 130 mm



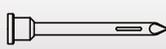
SP29
Ø 6 mm
L= 95 mm
P= 90 mm



SP12
Ø 12 mm
L= 130 mm



SP22
Ø 15 mm
L= 150 mm



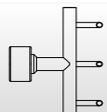
SP13
Ø 12 mm
L= 130 mm



SP23
Ø 20 mm
L= 180 mm



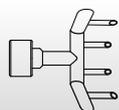
SP15
Ø 6 mm
L= 50 mm



SP24
Ø 6 mm
L= 30 mm
P= 45 mm



SP17
Ø 8 mm
L= 95 mm



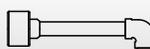
SP25
Ø 6 mm
L= 30 mm
P= 30 mm



SP18
Ø 10 mm
L= 130 mm



SP26
Ø 128 mm
8 x Ø 3 mm



SP19
Ø 12 mm
L= 130 mm



SP27
L= 3 x 60 mm



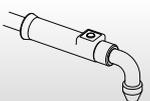
SP20
Ø 15 mm



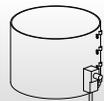
SP28
L= 4,5 x 35



Dosimax avec
ceinture chauffante



Pistolet de dosage



Ceinture chauffante



Commande à pieds

Conçue pour le dosage, l'injection et la décoration.

FICHE COMMERCIALE

BELTOP UNO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Disponible en 2 séries: 5-275 ml par dosage ou 5-670 ml par dosage
- Doseuse compacte volumétrique à utiliser sur une table
- Trémie 18 l / 25 l
- Montée sur un châssis compact et non-ajustable
- Fabriqué en acier inoxydable
- 2 modes de fonctionnement: pédale de pied ou gâchette du pistolet
- **Polyvalente et fonctionnelle avec une large gamme d'accessoires**
- ATTENTION: Compresseur d'air requis non fourni



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



PLUS DE 60 TÊTES DISPONIBLES



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Alimentation	Volume à doser	Vitesse de dosage
BELTOP UNO 275	685x384x690	Air: 29 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-275 ml	Jusqu'à 120 dosages / min
BELTOP UNO 670	769x453x747	Air: 121 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-670 ml	Jusqu'à 120 dosages / min

LIVRÉES AVEC :

Code	Désignation
A100731	TRÉMIE CONIQUE 25 L
A100776	CYLINDRE PRODUIT + PISTON D70 MM/ -8 + 60° C NORMAL
A100643	CYLINDRE ROTATIF NORMAL
A100776	TÊTE COUDE 90° C D35 MM
A100798	INTERRUPTEUR PÉDALE

Conçue pour le dosage, l'injection et la décoration.

BELLIFT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Disponible en 3 séries: 5-275 ml par dosage, 5-670 ml par dosage ou 5-1340 ml par dosage
- Montée sur un châssis mobile, pneumatique réglable en hauteur
- Trémie 18 l / 25 l / 60 l
- Fabriqué en acier inoxydable
- **Polyvalente et fonctionnelle avec une large gamme d'accessoires**
- ATTENTION: Compresseur d'air requis non fourni



PLUS DE 60 TÊTES DISPONIBLES



Modèle	Dimensions (LxPxH min/max mm)	Alimentation	Volume à doser	Vitesse de dosage
BELLIFT 275	659x837x714/1474	Air: 29 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-275 ml	Jusqu'à 120 dosages / min
BELLIFT 670	659x837x784/1544	Air: 121 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-670 ml	Jusqu'à 120 dosages / min
BELLIFT 1340	659x914x904/1664	Air: 219 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-1340 ml	Jusqu'à 120 dosages / min

LIVRÉES AVEC :

Code	Désignation
A100731	TRÉMIE CONIQUE 25 L
A100776	CYLINDRE PRODUIT + PISTON D70 MM/ -8 + 60° C NORMAL
A100643	CYLINDRE ROTATIF NORMAL
A100776	TÊTE COUDE 90° C D35 MM
A100798	INTERRUPTEUR PÉDALE

ACCESSOIRES BELTOP / BELLIFT

Code	Désignation
A100769	Système de connexion pour Bellift 275/670/1340; pour assurer la position correcte auprès du convoyeur
A147071	Barre de verrouillage de hauteur Bellift; pour bloquer le Bellift à une hauteur fixe au niveau du tapis roulant; à utiliser en combinaison avec A100769
A100223	Tablette ajust. en hauteur pour Bellift ; la tête fait le dosage directement dans vos casseroles ou sur les plateau
A100217	Tablette ajust. en hauteur pour Bellift; la tête fait le dosage directement dans vos casseroles ou sur les plateaux
A127597	Tablette ajust. en hauteur avec système de guide pour les formes rondes pour Bellift; pour positionner les objets sous les têtes pour un dosage précis dans le centre
A127598	Tablette ajust. en hauteur avec système de guide pour les formes rondes pour Bellift; pour positionner les objets rectangulaires sous têtes
A144545	Tablette ajust. en hauteur avec système de guide pour les formes rectangulaires pour Bellift; pour positionner les objets sous les têtes pour un dosage précis dans le centre
A144573	Tablette ajust. en hauteur avec système de guide pour les formes rectangulaires pour Bellift; pour positionner les objets rectangulaires sous têtes

CYLINDRES PRODUIT + PISTONS (température froide / medium)

Code	Désignation
A100773	Cylindre produit+piston d 28 mm séries 275; 5-40 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100774	Cylindre produit+piston d 40 mm séries 275; 10-86 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100775	Cylindre produit+piston d 52 mm séries 275; 30-151 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100776	Cylindre produit+piston d 70 mm séries 275; 100-275 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100777	Cylindre produit+piston d 28 mm séries 670; 5-60 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100778	Cylindre produit+piston d 40 mm séries 670; 10-140 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100779	Cylindre produit+piston d 52 mm séries 670; 30-240 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100780	Cylindre produit+piston d 70 mm séries 670; 100-430 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100781	Cylindre produit+piston d 85 mm séries 670; 200-670 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100782	Cylindre produit+piston d 28 mm séries 1340; 5-120 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100783	Cylindre produit+piston d 40 mm séries 1340; 10-280 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100784	Cylindre produit+piston d 52 mm séries 1340; 30-480 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100785	Cylindre produit+piston d 70 mm séries 1340; 100-860 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°
A100786	Cylindre produit+piston d 85 mm séries 1340; 200-1340 ml; -8°-60°C; FROID/MEDIUM t°

PISTONS (température chaude)

A111609	Piston d 28 mm séries 275/670/1340, plus de +60°C; CHAUD t°
A111610	Piston d 40 mm séries 275/670/1340, plus de +60°C; CHAUD t°
A111611	Piston d 52 mm séries 275/670/1340, plus de +60°C; CHAUD t°
A111612	Piston d 70 mm séries 275/670/1340, plus de +60°C; CHAUD t°
A111613	Piston d 85 mm séries 670/1340, plus de +60°C; CHAUD t°

PISTONS (température froide / medium)	
Code	Désignation
A101005	Piston d 28 mm séries 275/670/1340, -8 -60 °C FROID/MEDIUM
A101004	Piston d 40 mm séries 275/670/1340, -8 -60 °C FROID/MEDIUM
A101006	Piston d 52 mm séries 275/670/1340, -8 -60 °C FROID/MEDIUM
A100470	Piston d 70 mm séries 275/670/1340, -8 -60 °C FROID/MEDIUM
A101007	Piston d 85 mm séries 670/1340, -8 -60 °C FROID/MEDIUM
CYLINDRES PRODUIT + PISTON (température chaude)	
A129583	Cylindre produit+piston d 28 mm séries 275; 5-40 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129584	Cylindre produit+piston d 40 mm séries 275; 10-86 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129585	Cylindre produit+piston d 52 mm séries 275; 30-151 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129586	Cylindre produit+piston d 70 mm séries 275; 100-275 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129589	Cylindre produit+piston d 28 mm séries 670; 5-60 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129590	Cylindre produit+piston d 40 mm séries 670; 10-140 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129591	Cylindre produit+piston d 52 mm séries 670; 30-240 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129592	Cylindre produit+piston d 70 mm séries 670; 100-430 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129593	Cylindre produit+piston d 85 mm séries 670; 200-670 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129594	Cylindre produit+piston d 28 mm séries 1340; 5-120 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129595	Cylindre produit+piston d 40 mm séries 1340; 10-280 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129596	Cylindre produit+piston d 52 mm séries 1340; 30-480 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129597	Cylindre produit+piston d 70 mm séries 1340; 100-860 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
A129598	Cylindre produit+piston d 85 mm séries 1340; 200-1340 ml; plus de +60°C; CHAUD t°
CYLINDRES ROTATIFS	
A100643	Cylindre rotatif séries 275, 0°-60°C; MEDIUM t°
A101202	Cylindre rotatif séries 275, -8°-0°C; FROID t°
A101630	Cylindre rotatif séries 275, plus de +60°C; CHAUD t°
A100480	Cylindre rotatif séries 670/1340, 0°-60°C; MEDIUM t°
A101201	Cylindre rotatif séries 670/1340, -8°-0°C; FROID t°
A101909	Cylindre rotatif séries 670/1340, plus de +60°C; CHAUD t°

TRÉMIES & OPTIONS		
Code	Désignation	
A134965	Trémie conique 18 l; acier inoxydable; pour le dosage des produits fluides	
A136336	Chemise de refroidissement, pour trémie conique de 18 l; pour garder les produits froids durant le dosage	
A100731	Trémie conique 25 l; acier inoxydable; pour le dosage des produits fluides	
A100790	Veste réchauffante; électrique; pour trémie conique 25 l; thermostat ajustable, 500 W, jusqu'à +120°C; pour garder les produits à température durant le dosage	
A133980	Chemise de refroidissement, pour trémie conique de 25 l; pour garder les produits froids durant le dosage	
M101827	Trémie division; amovible; pour diviser la trémie conique 25 l en 2; pour le dosage de 2 saveurs différents sortant d'une tête (gâteau marbré, etc.)	
A100733	Trémie vertical 25 l; acier inoxydable; pour le dosage des produits plus lourds et épais	
A100792	Veste réchauffante; électrique; pour trémie verticale 25 l; thermostat ajustable, 500 W, jusqu'à +120°C; pour garder les produits à température durant le dosage	
M101828	Trémie division; amovible; pour diviser la trémie vertical 25 l en 2; pour le dosage de 2 saveurs différents sortant d'une tête (gâteau marbré, etc.)	
M100793	Plateau suiveur; synthétique; pour trémie verticale 25 l; pour faciliter le dosage des produits plus lourds et aérés	
A100795	Plateau suiveur; acier inoxydable; pour trémie verticale 25 l; à utiliser sur le plateau suiveur synth.; pour doser des produits lourds	
A145963	Couvercle pour trémie; pour trémie verticale/conique 25 l; pour assurer une sécurité supplémentaire	
A100732	Trémie conique 60 l; acier inoxydable; pour le dosage des produits fluides; pas disponible pour les séries Beltop	
A100791	Veste réchauffante; électrique; pour trémie conique 60 l; thermostat ajustable, 500 W, jusqu'à +120°C; pour garder les produits à température durant le dosage	
M100735	Trémie division; amovible; pour diviser la trémie conique 60 l en 2; pour le dosage de 2 saveurs différents sortant d'une tête (gâteau marbré, etc.)	
A100734	Trémie verticale 60 l; acier inoxydable; pour le dosage des produits plus lourds et épais; pas disponible pour les séries Beltop	

ACCESSOIRES BELTOP / BELLIFT

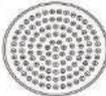
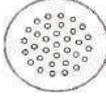
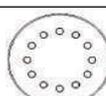
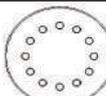
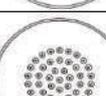
Code	Désignation	
A100789	Veste réchauffante; électrique; pour trémie verticale 60 l; thermostat ajustable, 500 W, jusqu'à +120 °C; pour garder les produits à température durant le dosage	
A136336	Plateau suiveur; synthétique; pour trémie verticale 60 l; pour faciliter le dosage des produits plus lourds et aérés	
M100796	Plateau suiveur; acier inoxydable; pour trémie verticale 60 l; à utiliser sur le plateau suiveur synth.; pour doser des produits lourds	
M100736	Trémie division; amovible; pour diviser la trémie vertical 60 l en 2; pour le dosage de 2 saveurs différentes sortant d'une tête (gâteau marbré, etc.)	
A145959	Couvercle pour trémie; pour trémie verticale/conique 60 l; pour assurer une Sécurité supplémentaire	
OPTIONS SUR LES TRÉMIES (selon demande client)		
A102022	Agitateur système simple; vitesse réglable; pour trémie conique 25 l; pneumatique; pour bien mélanger des produits liquides comme le potage aux légumes et boules de viande ou comme de la confiture aux gros morceaux de fruit(s)	
A102008	Agitateur système simple; vitesse réglable; pour trémie verticale 25 l; pneumatique; pour bien mélanger des produits liquides comme le potage aux légumes et boules de viande ou comme de la confiture aux gros morceaux de fruit(s)	
A100730	Agitateur système simple; vitesse réglable; pour trémie conique 60 l; pneumatique; pour bien mélanger des produits liquides comme le potage aux légumes et boules de viande ou comme de la confiture aux gros morceaux de fruit(s)	
A100819	Agitateur système simple; vitesse réglable; pour trémie verticale 60 l; pneumatique; pour bien mélanger des produits liquides comme le potage aux légumes et boules de viande ou comme de la confiture aux gros morceaux de fruit(s)	
TUBES D'EXTENSION		
A100722	Tube d'extension 90° d 35 mm; pour faire une extension aux têtes, pour les tables ajust. en hauteur, friteuses, etc.	
A100723	Tube d'extension d 35 mm L 100 mm; pour faire une extension aux têtes, pour les tables ajust. en hauteur, friteuses, etc.	
A100724	Tube d'extension d 35 mm L 200 mm; pour faire une extension aux têtes, pour les tables ajust. en hauteur, friteuses, etc.	
A100820	Tube d'extension d 35 mm L 400 mm; pour faire une extension aux têtes, pour les tables ajust. en hauteur, friteuses, etc.	
A100821	Tube d'extension d 35 mm L 600 mm; pour faire une extension aux têtes, pour les tables ajust. en hauteur, friteuses, etc.	

TÊTES INTERCHANGEABLES		
Code	Désignation	
A100691	Tête 90° d 35 mm; pas de système d'aspiration de retour, égouttage est possible; à doser dans/sûr une plaque au four; une pâte; peut être utilisée d'un convoyeur, table ajust. En hauteur; etc. pour pâte douce, lourde et des produits aérés	
A139264	Tête 45° d 35 mm; courte; pas de système d'aspiration de retour, égouttage est possible; pour doser dans des gobelets, etc, pour pâte douce, lourde et des produits aérés	
A145421	Tête pistolet d 25 mm; pneumatique; avec Tuyau flexible en silicone transparent avec protection de câblage SS L 650 mm. <i>Pressez une fois pour un simple dosage ou gardez le pied sur la pédale pour de multiples dosages; pour produits lourds et des produits aérés, comme la purée de pommes de terre ou la mousse.</i>	
A100696	Tête pistolet d 19 mm; pneumatique; avec tuyau flexible en silicone transparent avec protection de câblage SS L 1350 mm. <i>Système piston anti goutte; 1 régulateur réglable de vitesse pour ralentir la vitesse pour les dosages simples; avec un cylindre d'air d'acier inox.; à doser dans/sûr une plaque au four, une pâte, bouteilles, etc.; peut être utilisée d'un convoyeur, pour des plaques, etc.; pressez une fois pour un simple dosage ou gardez le pied sur la pédale pour de multiples dosages; pour produits liquides, semi-liquides, pâte douce, lourde et des produits aérés.</i>	
A100697	Tête pistolet d 25 mm; pneumatique; avec tuyau flexible en silicone transparent avec protection de câblage SS L 1350 mm.	
A100698	Tête pistolet d 35 mm; pneumatique; avec tuyau flexible en silicone transparent avec protection de câblage SS L 1350 mm.	
A122789	Tête horizontale d 19 mm, 5°-60°C; acier inoxydable <i>Système piston anti goutte; 1 régulateur réglable de vitesse pour ralentir la vitesse pour dosages simples; avec un cylindre d'air d'acier inox.; à doser dans/sûr une plaque au four, une pâte, bouteilles, etc.; peut être utilisée d'un convoyeur, pour des plaques, etc.; pour pâte douce, lourde et des produits aérés.</i>	
A122792	Tête horizontale d 26 mm, 5°-60°C; acier inoxydable	
A122793	Tête horizontale d 19 mm, plus de +60°C; acier inoxydable	
A122794	Tête horizontale d 26 mm, plus de +60°C; acier inoxydable	
A101643	Tête rotative de coupure d 25 mm <i>Système piston anti goutte; 1 régulateur réglable de vitesse pour ralentir la vitesse de piston pour les dosages simples; avec un cylindre d'air d'acier inox.; à doser dans/sûr une plaque au four, une pâte, bouteilles, etc.; peut être utilisée d'un convoyeur, table ajust. en hauteur, etc.; pour produits semi-liquides, pâte douce, lourde et des produits Aérés.</i>	
A101639	Tête rotative de coupure d 35 mm	
A101825	Insertion d 25 mm pour la tête rotative; synthétique	
A101826	Insertion d 35 mm pour la tête rotative; synthétique	
A100714	Adaptateur droit ; aiguilles/becs d'injection non inclus; à utiliser avec les aiguilles A100799 ou les becs d'injection pour beignets/croissants MFA000163 - MFA000834; pour injecter des éclairs, des berlines, des beignets, des croissants, etc.	
A100712	Tête d'injection double; aiguilles NON incluses; à utiliser avec aiguilles MFA000546 - MFA000550; à injecter des éclairs, boules de Berlin, donuts, croissants, etc.; pour Des produits semi-liquides, pâte douce et des produits aérés	
A12513	Option de réaspiration; ajouter à la doseuse si aiguilles d'injection sont utilisées	

ACCESSOIRES BELTOP / BELLIFT

Code	Désignation	
A100725	Tête verticale d 19 mm Système piston anti-goutte, 1 régulateur réglable de vitesse pour ralentir la vitesse pour les dosages simples; fonctionne par un cylindre d'air d'acier inox.; à doser dans/sûr une plaque au four, une pâte, bouteilles, etc.; peut être utilisée d'un convoyeur, table ajust. en hauteur, etc.; pour produits liquides, semi-liquides, pâte douce, lourde et des produits aérés.	
A100906	Tête verticale d 25 mm	
A100727	Tête verticale d 35 mm	
A13740	Tête pistolet d 19 mm; pneumatique; avec tuyau flexible en silicone transparent avec protection de câblage SS L 1350 mm. Système piston anti goutte; 1 régulateur réglable de vitesse pour ralentir la vitesse pour les dosages simples; avec un cylindre d'air d'acier inox.; à doser dans/sûr une plaque au four, une pâte, bouteilles, etc.; peut être utilisée d'un convoyeur, pour des plaques, etc.; pressez une fois pour un simple dosage ou gardez le pied sur lapédale pour de multiples dosages; pour produits liquides, semi-liquides, pâte douce, lourde et des produits aérés.	
A102108	Tête verticale à mouvement d 29 mm; 50 mm mouvement haut-bas; avec système anti-goutte intégré. Système piston anti-goutte, 2 régulateurs de vitesse pour ralentir le mouvement, pour un mouvement/dosage simple; fonctionne par un cylindre d'air d'acier inox.; pour remplir, injecter, décorer; des produits en casseroles, pots, bouteilles, etc.; peut être utilisée d'un convoyeur, table ajust. en hauteur, etc.; utiliser avec les têtes décoration; pour pâte douce, lourde et des produits aérés.	
A140332	Tête verticale à mouvement d 29 mm; 50 mm mouvement haut-bas; avec système anti-goutte intégré; avec mécanisme de rotation à 360° pour douilles pâtisseries. Système de piston anti-goutte, avec 2 régulateurs de vitesse réglables pour ralentir l'action de haut en bas pour un mouvement doux et des dépôts doux; actionné par un cylindre à air en acier inoxydable; ne convient pas pour Beltop UNO; décorer de rosaces.	
A101829	Système Multi 2 (sys. multi dosages autom.); l'écran facile à utiliser, vous Permet de travailler avec 1 ou 2 tête(s) alignée(s). Vous avez aussi le choix avec quelle tête vous travaillez; vous pouvez choisir entre 1 à 8 dosages autom. pour chaque tête; travailler avec 1 tête ou travailler avec la 1-ière et 2nde tête ensemble; Attention: les têtes ne dosent pas en même temps, la 1ère tête ouvre et l'autre reste fermée, puis la 2 ème tête ouvre et la 1ère reste fermée. Avantage: Il faut moins bouger la table en comparaison d'une doseuse avec une tête simple. A utiliser avec la Bellift.	
A101830	Système Multi 3 (sys. multi dosages autom.); l'écran facile à utiliser, vous permet de travailler avec 1-3 tête(s) alignée(s). Vous avez aussi le choix avec quelle tête vous travaillez; vous pouvez choisir entre 1 à 8 dosages autom. pour chaque tête; travailler avec 1-2-3 tête(s) ensembles ou travailler avec la 1ère et 2 ème tête ensemble, avec la 2 ème et 3 ème ou la 1ère et 3 ème; Attention: les têtes ne dosent pas en même temps, la 1ère tête ouvre et l'autre reste fermée, puis la 2 ème tête ouvre et l'autre reste fermée. Avantage: Il faut moins bouger la table en comparaison d'une doseuse avec une tête simple. A utiliser avec la Bellift.	
A101831	Système Multi 4 (sys. multi dosages autom.); l'écran facile à utiliser, vous permet De travailler avec 1-4 tête(s) alignée(s). Vous avez aussi le choix avec quelle tête Vous travaillez; vous pouvez choisir entre 1 à 8 dosages autom. pour chaque tête; travailler avec 1-2-3-4tête(s) ensembles ou travailler avec la 1ère et 2ème Tête ensemble, avec la 2 ème et 3 ème ou la 1-ière et 3 ème, etc. Attention: les têtes ne dosent pas en même temps, la 1ère tête ouvre et l'autre reste fermée, puis la 2 ème tête ouvre et l'autre reste fermée. Avantage: Il faut moins bouger la Table en comparaison d'une doseuse avec une tête simple. A utiliser avec la Bellift.	

OPTIONS POUR LES TÊTES		
Code	Désignation	
MFA000546	TÊTE D'INJECTION pointe de 30°/pas de fente, tube ø interieur 6,52mmxL50mm, pour 2 sorties ø 11,1 mm; utiliser avec têtes « double injection » et « double injection/remplissage »; pour des petites profiteroles, berlinois, muffins, cakes, etc	
MFA000547	TÊTE D'INJECTION pointe de 30°/pas de fente, tube ø interieur 6,52mmxL120mm, pour 2 sorties ø 11,1 mm; utiliser avec têtes « double injection » et « double injection/remplissage »; pour des éclairs de taille moyenne	
MFA000548	TÊTE D'INJECTION pointe de 30°/pas de fente, tube ø interieur 6,52mmxL160mm, pour 2 sorties ø 11,1 mm; utiliser avec têtes « double injection » et « double injection/remplissage »; pour des éclairs de grande taille	
MFA005943	TÊTE D'INJECTION pointe de 30°/pas de fente, tube ø interieur 9,69mmxL50 mm, pour 2 sorties ø 11,1 mm; utiliser avec têtes « double injection » et « Double injection/remplissage »; pour des petites profiteroles, berlinois, muffins, cakes, etc	
MFA000549	TÊTE D'INJECTION pointe de 30°/pas de fente, tube ø interieur 9,69mmxL120mm, pour 2 sorties ø 11,1 mm; utiliser avec têtes « double injection » et « double injection/remplissage »; pour des éclairs de taille moyenne	
MFA000550	TÊTE D'INJECTION pointe de 30°/pas de fente, tube ø interieur 9,69mmxL160mm, pour 2 sorties ø 11,1 mm; utiliser avec têtes « double injection » et « double injection/remplissage »; pour des éclairs de grande taille	
A100692	Tête pour faire des couches/glaçages, droite; L20-100mmxLarg. 2.5 -10mm; Pour attacher sur les têtes Beldos avec fil; pour faire des couches ou glaçages sur des pâtes à choux, biscuits, sandwiches, gâteaux, etc.	
A100693	Tête pour faire des couches/glaçages 45°; L 20-100mmxLarg. 2.5 -10mm; pour attacher sur les têtes Beldos avec fil; pour faire des couches ou glaçages sur des pâtes à choux, biscuits, sandwiches, gâteaux, etc.	
MFA000163	TÊTE D'INJECTION CROISSANT, 4 aiguilles ø 3,65mmxL30mm; pour attacher Sur A100714 adaptateur; pour injecter des croissants	
MFA002764	TÊTE D'INJECTION CROISSANT, 4 aiguilles ø 3,65mmxL30mm; FAITE SUR MESURE/DEMANDE, pour attacher sur A100714 adaptateur; pour injecter des croissants	
MFA000169	TÊTE D' INJECTION TRIPLE, 3 aiguilles ø 3,65mmxL30mm; pour attacher sur A100714 adaptateur; pour injecter des petits pains, sandwiches, etc.	
MFA002765	TÊTE D' INJECTION TRIPLE, 3 aiguilles ø 3,65 mmxL30mm; FAITE SUR MESURE/DEMANDE; pour attacher sur A100714 adaptateur; pour injecter des petits pains, sandwiches, etc	
MFA00829	TÊTE D'INJECTION DONUT, ø65mm, 6 aiguilles ø 3,65mmxL30mm; pour attacher sur A100714 adaptateur; pour injecter des donuts	
MFA00834	TÊTE D'INJECTION DONUT, ø65 mm, 6 aiguilles ø 3,65mmxL30mm; FAITE SUR MESURE; pour attacher sur A100714 adaptateur; pour injecter des donuts	
A100713	Tête double d'injection/remplissage; faite sur demande, largeur max 180mm; pour attacher à la tête pistolet ou la tête verticale; utiliser avec tube injection/remplissage A100700 /aiguilles injection A100799 / douilles A139232	
A100700	Tube d'injection/remplissage ø interieur 6/8/10/12/16/18/22/28 mm; L à choisir, max 200 mm; utiliser avec la pistolet ou avec la tête verticale; pour injecter ou remplir cornets, pots etc.	
A100799	Aiguille d'injection ø interieur 6/8/10 mm; L=50/100/130/160 mm; utiliser avec le pistolet ou avec la tête verticale; pour injecter éclairs, boules de Berlin, beignets, croissants, etc	

Code	Désignation	
A139594	Douilles 12 pcs; douilles plaines \varnothing 1/2/3,5/4/5mm; douilles étoiles \varnothing 4/6/8/9mm	
A139233	Douilles 9 pcs; douilles plaines d 5/7/10/12/13 mm; douilles étoiles d 5/6/7/9 mm	
A139232	Douilles 6 pcs; douilles plaines d 15/18/20 mm; douilles étoiles d 10/14/16 mm	
A101044	Tête de vaporisation, ensemble de 3 têtes de vaporisation, \varnothing 4,3/5,6/8 mm; utiliser avec le cylindre de rotation A101202/A101201, -8°-0°C; FROID (C) t°	
OPTIONS POUR LES TÊTES (selon demande client)		
A142874	Tête de décoration/remplissage, jusqu'à \varnothing 100mm; douilles plaines/étoiles partout; L 25/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A142873	Tête de décoration/remplissage, \varnothing 101-167mm; douilles plaines/étoiles partout; L 25/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm <i>Pour attacher à la tête verticale à mouvement; pour produire décoration sur biscuits; pour dose des couches de crème au milieu sur biscuits, flans.</i>	
A142872	Tête de décoration/remplissage, d 168-235mm; douilles plaines/étoiles partout; L 25/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A142871	Tête de décoration/remplissage, d 236-300mm; douilles plaines/étoiles partout; L 25/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101186	Tête de décoration, jusqu'à \varnothing 101mm; douilles plaines/étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101187	Tête de décoration; \varnothing 102-127mm; douilles plaines/ étoiles sur le diamètre extérieur ou au milieu; L 35/50/75 mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14 mm	
A101188	Tête de décoration, \varnothing 128-152mm; douilles plaines/ étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75 mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101189	Tête de décoration, \varnothing 153-178mm; douilles plaines/ étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101190	Tête de décoration, \varnothing 179-203mm; douilles plaines/ étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101191	Tête de décoration, \varnothing 204-229mm; douilles plaines/étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101192	Tête de décoration, \varnothing 230-254mm; douilles plaines/ étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	
A101193	Tête de décoration, d 255-279mm; douilles plaines/ étoiles sur le \varnothing extérieur ou au milieu; L 35/50/75mm; \varnothing intérieur/extérieur 12/14mm	

Code	Désignation	
M100890	Outil pour la tête de décoration (seulement pour les douilles étoiles); pour ouvrir ou fermer les douilles	
A101343	Bras avec cylindre d'air; mécanisme pour la tête avec rosettes tordues	
A101625	Tête avec rosettes tordues jusqu'à ø 100 - 225 mm <i>Pour attacher à la tête verticale à mouvement; à utiliser avec un bras à fixer et fonctionne par un cylindre d'air pour faire les rotations automatiques des douilles rosettes; pour décorer des gâteaux et flans avec rosettes</i>	 
COMMANDES		
A100798	Interrupteur pédale, ergonomique, pneumatique; pressez une fois pour un simple dosage ou gardez le pied sur la commande de pédale pour multiples dosages	
A100746	Commande manuelle avec antenne; pneumatique; pressez une fois pour un simple dosage ou gardez l'objet/la main à l'antenne pour multiples dosages; à utiliser au lieu de la commande de pédale à pied	
A100740	Système automatique compte à rebours; pneumatique; quand vous pressez la pédale à pied une fois, le système compte à rebours automatiquement le nombre de dosages que vous avez indiqué sur l'écran et s'arrêtera quand le "0" est atteint	
A100352	Système de dosage continu d'un tuyau avec connecteurs rapides; branche le système de dosage dans la commande de petits connecteurs rapides de la doseuse et mettez le tiroir en position ON, le dosage se fera automatiquement.	
A100802	Système de dosage automatique non programmable avec photocellule et support de montage; remplace la pédale ; active la machine à doser automatiquement; détecte différents types de plateaux, gobelets, récipients, etc.	
A136213	Système de dosage automatique programmable avec photocellule, écran tactile et support de montage; remplace la pédale, active automatiquement la machine à doser; peut programmer la quantité de dépôts et contrôle la vitesse du convoyeur (triphase, 0-10V) ; contrôle la fonction start-stop du convoyeur; détecte différents types de plateaux, gobelets, récipients, etc.; vous pouvez installer un dosage continu (1 à 10 fois) pour les longs plateaux à gâteaux rectangulaires; enregistre les paramètres pour différents recettes.	
A139357	Système de dosage automatique programmable avec capteur à ultrasons, écran tactile et support de montage; remplace une pédale et active automatiquement une machine à doser; Vous pouvez programmer la quantité de dépôts, contrôler la vitesse du convoyeur (triphase, 0-10V) contrôler la fonction start stop convoyeur; pas de détection de plateau; détecte différents objets plats, comme des crêpes, la pizza, les tranches de pain, etc.; enregistrez les paramètres pour différentes recettes.	
A133628	Commande pour démarrer la doseuse, signal vient du convoyeur du client; sert à connecter la doseuse aux convoyeurs et lignes comme Rondo, etc.	

POMPE DE TRANSFERT

Conçue pour faciliter le remplissage des trémies.
Uniquement pour le transfert de produits liquides: confiture, gelée, crème, yaourt, soupe, sauce, pâte à gateau, etc.

BELPUMP-LIFT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Disponible en 2 versions: BELPUMP-LIFT 600 ou BELPUMP-LIFT 1050
- Taille max des produits: \varnothing 2,5 cm
- Pompe de transfert fabriqué en acier inoxydable
- Un tuyau de sortie flexible
- Un tuyau de sortie en acier inoxydable pour le modèle BELPUMP-LIFT 1050
- Sur un châssis mobile pneumatique réglable en hauteur
- Fonctionnement automatique (si la pompe est équipée d'un système de détection) ou manuel
- **Plusieurs compositions possibles sur demande suivant les besoins du client**



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Modèle	Dimensions (LxPxH min/max mm)	Volume à doser	Alimentation
BELPUMP-LIFT 600	753x816x1208/1908	10-36 L/min (Selon la viscosité du produit)	Air: 98 L/min 7 bar/102 PSI
BELPUMP-LIFT 1050	754x1558x2021/3066	10-65 L/min (Selon la viscosité du produit)	Air: 158 L/min 7 bar/102 PSI

OPTIONS POMPE DE TRANSFERT

OPTIONS POUR POMPE BELPUMP-LIFT 600		
Code	Désignation	
A132788	Tige avec clapet en caoutchouc approuvé aliments ø 3" / 76,2 mm série 600; pour produits aérés et liquides; particules taille max ø 10 mm; (seulement pièces molles)	
A132784	Tige avec clapet synthétique papillon approuvé aliments ø 3" / 76,2 mm série 600; pour produits mi-liquides, pâte douce fluide, pâte lourde; particules taille max ø 25 mm; (seulement pièces molles)	
A139686	Tige avec bille approuvé aliments ø 3" / 76,2 mm série 600; pour pâte lourde; particules taille max d 25 mm; (seulement pièces molles)	
OPTIONS POUR POMPE BELPUMP-LIFT 1050		
A100852	Tuyau sortie flexible 2" / 50,8 mm ; pour produits liquides, semi-liquides, pâte douce/fluide et produits aérés	
A100854	Tuyau sortie d' acier inoxydable 2" / 50,8 mm ; pour produits liquides, semi-liquides, pâte douce/fluide et produits aérés	
A100941	Tuyau sortie d' acier inoxydable 3" / 76,2 mm ; produits liquides, semi-liquides, pâte douce/lourde fluide et produits aérés	
A100737	Tige avec clapet en caoutchouc approuvé aliments ø 3" / 76,2 mm série 1050; pour produits aérés et liquides; particules taille max d 10 mm; (seulement pièces molles)	
A100425	Tige avec clapet synthétique papillon approuvé aliments ø 3" / 76,2 mm série 1050; pour produits mi-liquides, pâte douce fluide, pâte lourde; particules taille max ø 25 mm; (seulement pièces molles)	
A140612	Tige avec bille approuvé aliments ø 3" / 76,2 mm série 1050; pour pâte lourde; particules taille max ø 25 mm; (seulement pièces molles)	
M130801	Plateau suiveur; synthétique; pour le bol mélangeur; pour aider à pomper la pâte lourde ou les produits aérés; fait SUR MESURE; jusqu'à 500 mm; Remplissez le questionnaire.	
M138788	Plateau suiveur; synthétique; pour le bol mélangeur; pour aider à pomper la pâte lourde ou les produits aérés; fait SUR MESURE; plus de 500 mm; Remplissez le questionnaire.	
A100803	Détecteur pour le niveau de produit; le capteur de détection produit met la Belpump en position marche ou arrêt automatiquement; installation et nettoyage facile; pour faire des économies d'une personne; production continue assurée; la pompe peut aussi être utilisée manuellement.	

FONÇEUSE À TARTE

Conçue pour la fabrication de bases sucrées ou salées, comme des tartelettes ou des quiches, adaptées à la taille et au format spécifiés par le client.

ÉLITE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Structure résistante tout inox
- Bouton START pour démarrer le cycle de travail
- Abaissement manuel du capot plexiglass, avant le démarrage du cycle de travail, avec l'activation automatique des dispositifs de sécurité.
- Flux d'air réglable pour détachement du produit
- Pression pneumatique de travail 6 bar max
- Puissance de pressage max 6500 N
- Capacité de production moyenne de 350 cycles/heure en fonction des dimensions du produit
- Pression pneumatique minimum 8 bar
- Consommation d'air 50 NL/min
- **ATTENTION: Compresseur non fourni**
- **Plusieurs matrices et moules disponibles suivant besoin du client**



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Code	Désignation	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
	ÉLITE	220V - 50/60 Hz 1 ph / 0,55 kW	413x650x842	130
OPTION				
SUPPLAB	SUPPORT 8 NVX 600X400			

MATRICES	
Code	Désignation
26240-0005-0	Matrice ø 80 tartelette bord droit et lisse Éjecteur et picots inclus
26240-0084-0	Matrice ø 120 tartelette bord droit et lisse Éjecteur et picots inclus
26240-0012-2	Matrice oblongue ø 130 tartelette bord droit et lisse Éjecteur et picots inclus

MATRICES FABRIQUÉES SUR MESURE : Nous contacter

MATRICE DOUBLE TÊTE

- Matrice double tête pour tout type de moule (métal, aluminium, papier/carton, ou exoglass)
- Extérieur du moule : de ø 40 mm à 99 mm avec une hauteur max de 25 mm
- Crête : dentelée, pincée, lissée ou arasée
- Épaisseur de pâte : à définir
- Avec picots et éjecteurs

MATRICE UNE TÊTE

- Matrice une tête pour tout type de moule (métal, aluminium, papier/carton, ou exoglass)
- Extérieur du moule : de ø 175 mm à 250 mm avec une hauteur max de 30 mm
- Crête : dentelée, pincée, lissée ou arasée
- Épaisseur de pâte : à définir
- Avec éjecteurs et sans picots
- Résistance de chauffage intégrée

MOULE ø 80 mm TARTELETTE RONDE PÂTISSIÈRE - EXOGLASS				
Code	Désignation	H mm	ømm	
345108	Lot de 50	20	80	
MOULE ø 120 mm QUICHE INDIV - ALUMINIUM				
TO128	Lot de 12	20	120	
MOULE TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS				
Code	Désignation	H mm	L x l mm	
345120	Lot de 48	20	130 x 140	

Pour plus d'informations sur les tarifs, contactez votre commercial

Idéal pour la présentation et la vente de pâtisseries.

CRISTAL TOWER 750

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 4 faces vitrées
- Panneau de contrôle sensitive
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique
- Système anti-buée
- 5 étagères 580x465 mm en verre réglables en hauteur
- Structure en polyuréthane écologique
- Éclairage LED
- Coloris Noir



FICHE COMMERCIALE



Modèle	Température	Dimensions (LxPxH) mm	Capacité	Tension
CRISTAL TOWER RVTB/TN750	-18/+10 °C	750x745x2062	500	230 V-50-1 0.92 kw - 4,8 A

DÉLICE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Versions positives -2/+8 °C
- Versions négatives jusqu'à -10/-22 °C
- Capacité 40 plaques 600x400 mm ou 20 plaques 600x800 mm
- Alimentation 230 V monophasé
- Réfrigération ventilée
- Groupe frigorifique tropicalisé à 46 °C
- Groupe logé
- Thermostat électronique avec afficheur digital
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Pieds inox réglables
- Isolation 70 mm d'épaisseur
- Équipée de 20 paires de glissières
- Ferrage standard à droite
- Ferrage à gauche sur demande à la commande



FICHE COMMERCIALE



Modèle	Type	Dimensions (LxPxH) mm	Capacité (L)	Tension
ARP/20	Positive -2/+8 1 compartiment - capacité 20 nvx 400x600 mm	780x680x2110	500	230 V - 50 - 1 750 W
ARP/40	Positive -2/+8 1 compartiment - capacité 20 nvx 600x800 ou 40 nvx 400x600 mm	780x1080x2110	900	230 V - 50 - 1 1180 W
ARP/20B	Négative -10/-22 1 compartiment - capacité 20 nvx 400x600 mm	780x680x2110	500	230 V - 50 - 1 760 W
ARP/40B	Négative -10/-22 1 compartiment - capacité 20 nvx 600x800 ou 40 nvx 400x600 mm	780x1080x2110	900	230 V - 50 - 1 1230 W



ARP/20



ARP/40



ARP/20B



ARP/40B

GLACERIE



TURBINES À GLACE

TURBINE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour fabrication de sorbets, granités et crèmes glacées

Commandes électroniques

Vitesse sanglage 90 RPM

Vitesse extraction 180 RPM

Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange

Cycle en temps ou en température

Sortie machine avec grille de protection

Groupe de lavage externe

Un compresseur



ECOGEL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Pour fabrication de sorbets, granités et crèmes glacées
- Écran tactile
- Possibilité sortie sans grille pour Topping
- Variateur de vitesse jusqu'à 250 rpm
- 26 programmes pré-enregistrés
- Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange
- Machine à extraction directe du produit
- Groupe de lavage externe
- Double compresseurs
- Wifi édition PDF / norme HACCP



Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Tension	Production / heure	Mix max./ Cycle (L)	Durée
TURBINE 3-7	490x700x1120	9 A - 4 kW 400 V - 50 - 3	50 L	3,5-8 L	8-12 mins
TURBINE 4-8	490x700x1120	12 A - 6 kW 400 V - 50 - 3	60 L	4,5-9 L	8-12 mins
TURBINE 6-12	490x700x1150	17 A - 7 kW 400 V - 50 - 3	75 L	8-13 L	8-12 mins
ECOGEL 30-90	510x700x1150	18 A - 7,5 kW 400 V - 50 - 3	90 L	4,5-13 L	6-12 mins
ECOGEL 40-120	600x780x1250	22 A - 12,5 kW 400 V - 50 - 3	120 L	6-20 L	6-12 mins
ECOGEL 50-160	600x780x1250	26 A - 14,5 kW 400 V - 50 - 3	160 L	9-27 L	8-12 mins
ECOGEL 60-200	620x850x1250	26 A - 14,5 kW 400 V - 50 - 3	200 L	16-34 L	8-12 mins

POKER / GEL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Pour fabrication de sorbets, granités et crèmes glacées**
- Cylindres verticaux pour une grande surface d'échange
- Machines à extraction manuelle du produit par le dessus (GEL 5, POKER, GEL 10)
- Machines à extraction automatique du produit (GEL 12, GEL 20, GEL 25)
- Turbine 1 compresseur
- Sortie avec grille de sécurité
- Couvercle transparent
- Tablette pour récipients
- Groupe de lavage externe
- Commandes électroniques simples d'utilisation



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Tension	Production / heure	Mix max./ Cycle (L)	Durée
GEL 5 (à poser)	410x460x320	4,5 A - 0,6 kW 230 V - 50 - 1	5 L	1,2 L	15-20 mins
POKER (à poser)	500x560x400	7,5 A - 1 kW 230 V - 50 - 1	10 L	2,3 L	10-15 mins
GEL 10	390x460x850	7,5 A - 1 kW 230 V - 50 - 1	10 L	2,3 L	10-20 mins
GEL 12	410x510x590	7 A - 1,2 kW 400 V - 50 - 3	12 L	2,3 L	10-20 mins
GEL 20	460x510x960	8 A - 2,2 kW 400 V - 50 - 3	20 L	4,5 L	10-15 mins
GEL 25	470x510x960	5 A - 2,4 kW 400 V - 50 - 3	25 L	4,5 L	10-25 mins

ECOMIX T

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Écran tactile
- 14 programmes prédéfinis
- Mélangeur émulsionneur avec indicateur gradué (L.) sur l'outil.
- Chauffe par thermoconducteur (glycol)
- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable
- Robinet avec système de rinçage incorporé
- Refroidissement à eau
- Wifi édition PDF / norme HACCP



EVOPASTO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Commandes électroniques
- Température de chauffe entre 60°C et 90°C
- Température de refroidissement entre 0°C et 20°C
- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite
- Robinet avec système de rinçage incorporé
- Refroidissement à eau



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Mix max/cycle (L)	Production/heure (L)	Durée
ECOMIX T 60 (Eau)	420x780x1100	12A - 7,6 kW 400V - 50 - 3ph	34-68	68L	100-120 mins
ECOMIX T 120 (Eau)	720x780x1100	21A - 14 kW 400V - 50 - 3ph	68-138	138L	100-120 mins
ECOMIX T 200 (Eau)	760x1100x1200	27A - 19 kW 400V - 50 - 3ph	100-200	200L	100-150 mins
EVOPASTO 30 (Eau ou air)	420x780x1100	7A - 4 kW 400V - 50 - 3ph	17-34	34L	80-120 mins
EVOPASTO 60 (Eau)	420x780x1100	12A - 7,6 kW 400V - 50 - 3ph	34-68	68L	100-120 mins
EVOPASTO 120 (Eau)	720x780x1100	21A - 14 kW 400V - 50 - 3ph	68-138	138L	100-120 mins

MACHINE À GLACE ITALIENNE

ICE CREAM

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Pour fabrication de glaces soft, glaces express, yaourts glacés et desserts glacés.**
- 2 parfums + mélange
- 2 cuves de 12 L
- Capacité de production: 33 kg/ heure
- Nombre de portions / heure: 440 (75 g)
- Commande électromécanique
- Alimentation cylindre par gravité
- Capacité cylindre: 1,7 L
- Contrôle de la consistance de la glace par système ECOS SÉPARÉ G& D



FICHE COMMERCIALE



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Production/ heure
BVEASY2GR	530x790x1480	240 V - 50 - 3	33 L

POWER LAB

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Ligne de production glace semi-automatique de 400 à 1200 Litres / jour.**
- Structure toute inox
- Couvertures inox
- Contrôle des machines par écrans tactiles
- Programmes pré-enregistrés en pasteurisation et turbinage
- Homogénéisation 120 Bars améliore la texture (plus fine), le foisonnement et développe les arômes.
- Transfert facile du produit d'une cuve à une autre grâce aux pompes de transfert en inox.
- Système de lavage automatique intégré, nettoyage complet de la ligne en 45 minutes.
- Dimensions totales: L4800xP1600xH1600
- Poids: 1500 kg
- Puissance électrique: 65 kW
- Connexion électrique: 400V / 50 hZ / 3 F+N - 60 kW - 100 A
- Wifi édition PDF / norme HACCP



OPTIONS POUR COMPOSER UNE LIGNE

Modèle	Désignation
PASTEURISATEUR T 60 MODIFIÉ	Pasteurisateur 60 L
REFROIDISSEUR 60 MODIFIÉ	Refroidisseur
PASTEURISATEUR T 120 MODIFIÉ	Pasteurisateur 120 L
REFROIDISSEUR 120 MODIFIÉ	Refroidisseur
PASTEURISATEUR T 200 MODIFIÉ	Pasteurisateur 200 L
REFROIDISSEUR 200 MODIFIÉ	Refroidisseur
CUVE DE MATURATION 200	Cuve de maturation
CUVE DE MATURATION 300	Cuve de maturation
CUVE DE MATURATION 650	Cuve de maturation
ECOGEL T 40-120 MODIFIÉ	Turbine à glace 120 L
ECOGEL T 50-160 MODIFIÉ	Turbine à glace 160 L
ECOGEL T 60-200 MODIFIÉ	Turbine à glace 200 L

LIGNE DE PRODUCTION GLACE

Modèle	Désignation
HOMOLAB400	Homogénéisateur
POMPE DE TRANSFERT	Pompe de transfert inox pour le lavage CSF
POMPE DE TRANSFERT MIX CRÈME GLACÉE PCM	Pompe de transfert mix crème glacée
POMPE DE REMPLISSAGE CRÈME GLACÉE PCM AVEC NEZ DE CONNEXION ET INVERTER	Pompe de remplissage crème glacée avec raccord sortie/tuyau inox
SYSTÈME DE LAVAGE	Système de lavage automatique Vanne inox pour 4 machines
TUYAUX DE CONNEXION	Tuyaux de connexion/vannes inox pour 4 machines
SOCLE INOX AVEC GRILLE D'ÉCOULEMENT DE 2 M	
SOCLE INOX AVEC GRILLE D'ÉCOULEMENT DE 2,40 M	
FORFAIT INSTALLATION	Installation 2 jours/2 personnes Livraison incluse 3 jours de démonstrations offerts

EXEMPLES DE COMPOSITIONS

360 L DE GLACE	700 L DE GLACE	1200 L DE GLACE
Pasteurisateur 60	Pasteurisateur 120	Pasteurisateur 200
Pompe de transfert inox	Pompe de transfert inox	Pompe de transfert inox
Homogénéisateur	Homogénéisateur	Homogénéisateur
2 refroidisseurs 60	2 refroidisseurs 120	2 refroidisseurs 180
Pompe de transfert mix crème glacée PCM	Pompe de transfert mix crème glacée PCM	Pompe de transfert mix crème glacée PCM
OPTION: Socle en acier inox AISI 304 (Pour les laboratoires n'ayant pas d'écoulement au sol)		

FICHE COMMERCIALE



Idéal pour les artisans souhaitant remplir les pots rapidement.

VARIOFILL

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Capacité du cylindre 13 litres
- Tableau de commande électronique
- Vitesse et pression de distribution réglables
- Commande manuelle ou à pédale possible
- Rinçage automatique du cylindre et du robinet de débit
- Elle autorise la glace artisanale avec petit topping (max. 6mm)
- Possibilité d'opérer pour des contenants allant de 50 g à 1000 g.



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité cylindre
VARIOFILL	500x650x1260	2A - 0,25 kW 230V - 50 - 1ph	13 L
VARIOFILL DUO	690x650x1260	2,4A - 0,34 kW 230V - 50 - 1ph	2 x 13 L

DÉLICE

FICHE COMMERCIALE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Température -25° C / -10° C**
- Groupe frigorifique tropicalisé à 46° C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Alimentation 230 V monophasé
- Équipée de 5 étagères 600x800 mm
- Capacité 900 litres
- Capacité 54 bacs de 5 litres (36x16xH.12 cm)
- Ferrage standard à droite
- Ferrage à gauche sur demande à la commande



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Compartment
ARG/40	780x1080x2110	230 V - 50 - 1 1230 W	1
ARG/41	780x1080x2110	2,4A - 0,34 kW 230V - 50 - 1ph	2
OPTIONS			
Code		Désignation	
45020520		Plateau inox 600x800 mm	
45000540		Kit 4 roues ø100	

BCB

FICHE COMMERCIALE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Pour la préservation des aliments.
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Espacement entre les niveaux : 67 mm
- Contrôle et programmation avec carte électronique
- Refroidissement sélectionné en durée ou avec une sonde à introduire au coeur du produit.
- Configuration rapide du cycle de refroidissement
- Dégivrage automatique par gaz chaud avec arrêt entre 2 cycles
- Panneau électronique adapté pour une utilisation simple et intuitive
- Gaz R290

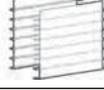


Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Capacité	Rendement*
BCB/05	800x750x900	1280 kW 230 V-50-3	5 nvx 600x400	+90/+3 °C=18 kg +90/-18 °C=18 kg
BCB/10	800x820x1700	2245 kW 400 V-50-3	10 nvx 600x400	+90/+3 °C=34 kg +90/-18 °C=22 kg
BCB/15	800x820x2000	3615 kW TRI 400 V-50-1	15 nvx 600x400	+90/+3 °C=50 kg +90/-18 °C=38 kg
BCB/24	800x1180x2000	5000 kW TRI 400 V-50-1	12 nvx 600x800 ou 24 nvx 600x400	+90/+3 °C=80 kg +90/-18 °C=65 kg

***Rendement:**

Température ambiante de 32 °C avec charge d'échantillons standards de 125 g selon les normes DIN 8953/8954.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

OPTIONS		
Code	Désignation	
45100242	Grille inox 600x400 mm	
45020515	Grille inox 600x800 mm	
45000540	Kit 4 roues ø 100	
45100200	Kit pâtisserie pour plateaux 600x400, 16,5 mm pour BCB/05	
45100202	Kit pâtisserie pour plateaux 600x400, 16,5 mm pour BCB/10	
45100204	Kit pâtisserie pour plateaux 600x400, 16,5 mm pour BCB/15	
45100206	Kit pâtisserie pour plateaux 600x800, 16,5 mm pour BCB/24	

TAP

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Température 0 °C / +8 °C**
- Système de réfrigération statique / aspiré, dénommé HSS, assure une parfaite uniformité de température dans la cellule.
- 1 compartiment technique avec groupe frigorifique tropicalisée (43 °C)
- Aspiration et expulsion de l'air à l'avant du compartiment technique
- Intérieur, extérieur en inox AISI 304 18/10
- Aménagement intérieur : 7 paires de glissières par porte
- Conçu pour contenir des plateaux 400x600 mm
- Portes réversibles
- Compartiments intérieur angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Dégivrage automatique
- Dispositif pour évaporation automatique de l'eau de condensation pour version groupe logé.
- Afficheur digital
- Pieds inox réglables
- Gaz R290



FICHE COMMERCIALE



Modèle	Dimensions (L x P x H)	Nombre de glissières	Capacité (L)	
TAP/16 2 portes Dessus inox	1600x800x900	14	400	
TAP/16S 2 portes Sans dessus	1550x760x850	14	400	
TAP/16A 2 portes Avec dossier	1600x800x880/950	14	400	
TAP/16G 2 portes Dessus granit	1600x800x880/950	14	400	

TOURS RÉFRIGÉRÉS

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Nombre de glissières	Capacité (L)	
TAP/21 3 portes Dessus inox	2150x800x880/950	21	620	
TAP/21S 3 portes Sans dessus	2100x760x850	21	620	
TAP/21A 3 portes Avec dossier	2150x800x880/950	21	620	
TAP/21G 3 portes Dessus granit	2150x800x880/950	21	620	
TAP/27 4 portes Dessus inox	2700x800x900	28	800	
TAP/27S 4 portes Sans dessus	2680x760x850	28	800	
TAP/27A 4 portes Avec dossier	2700x800x880/950	28	800	
TAP/27G 4 portes Dessus granit	2700x800x950	28	800	
OPTIONS				
Code	Désignation			
45020550	Grille inox 600x400			
20808031	Paire de glissière			
42000560	Plateau inox 400x600			
40200532	Kit 6 roues ø 125 avec auto blocage			

MILLENIUM LX

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Température réglable entre -20 °C et 2 °C
- Éclairage leds
- Acier inoxydable (base et armature)
- Isolation en polyuréthane 60 mm d'épaisseur
- Alimentation 230 V - 50 Hz
- Double compresseur (sauf SP/12: un seul)
- Panneaux latéraux anti-choc
- Cycle d'évaporation réversible
- Dégivrage automatique réversible
- Panneau de contrôle électronique avec thermomètre
- Container de stockage réfrigéré
- Capot en verre isolant anti-buée
- Fermeture par volet roulant automatique
- Gaz R290



Modèle	Dimensions (L x P x H)	Nombre de bacs
SP12	1150x1060x1400	8 ou 12
SP16	1510x1060x400	10 ou 16
SP18	1680x1060x1400	12 ou 18
SP20	1850x1060x1400	12 ou 20
SP24	2190x1060x1400	16 ou 24
SP12+12	2190x1060x1400	8+8 ou 12+12

OPTIONS

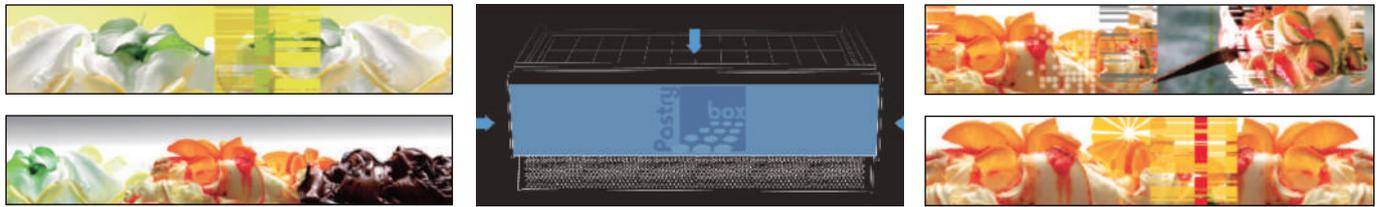
Code	Désignation
900199000005	BAC 5 L 360x165xH.120 mm
9001990000017	BAC 5 L 360x250xH.80 mm
	BAC 7 L ET 12 L
9001990000010	BAC 10 L 360x250xH.120 mm
9001390900802	PORTE COUVERTS
9001920000273	LAVE-CUILLÈRES

VITRINES À GLACE HORIZONTALES

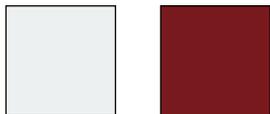
Type de bac	Désignation	SP12	SP16	SP18	SP20	SP24
5	Bac 5 litres (360x165xH.120)					
7	Bac 7 litres (360x165xH.150)					
5 B	Bac 5 litres (360x250xH.80)					
10	Bac 10 litres (360x250xH.120)					
12	Bac 12 litres (360x250xH.150)					

PERSONNALISER VOTRE VITRINE

Possibilité de personnaliser la surface côté client grâce à une vaste gamme de couleurs et d'affichages:



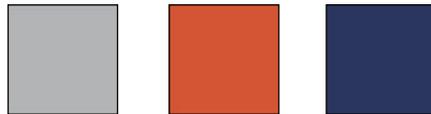
Finitions standard



C5

C6

Finitions optionnelles

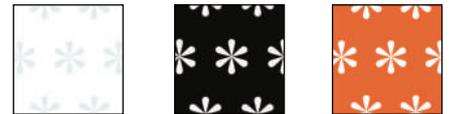


C2

C3

C4

Panneaux flocons



M_Blanc

M_Noir

M_Orange

* Sous réserve de disponibilité par le constructeur - peut entraîner un délai de livraison supplémentaire

Nous proposons une large gamme de vitrines à glace horizontales, contactez-nous pour plus d'information.

BISCUITERIE



LABOR

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Capacité trémie 19 L. pour des pâtes fluides ou semi-denses**
- Table repliable pour un gain de place
- Structure tout inox
- Tête à pâte molle
- Plaque 400 x 600 mm
- Tableau de commande par écran tactile



Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Poids (kg)	Capacité trémie (L)
LABOR	763x1054x683	220V - 50 - 1 1 kW	120 kg	19 L
LIVRÉE AVEC :				
Code		Désignation		
45015-0072-0		Règle 4 sorties		
45025-0083-0		Règle 6 sorties		
81163221106 81163221102 81163221302		Douille plastique lisse ø12 Douille plastique lisse ø8 Douille plastique crantée ø10, 8 dents		
OPTIONS				
SUPPLAB		Support inox 8 niveaux 600x400 Sur roulettes - Poids: 30 kg		
45010-0048-0		Règle 3 sorties		
45020-0088-0		Règle 5 sorties		
45035-0096-0		Règle 8 sorties		

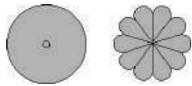
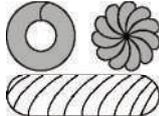
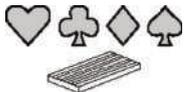
MULTIDROP

FICHE COMMERCIALE

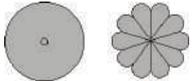
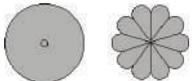
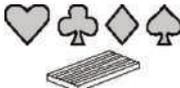
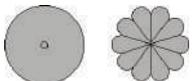
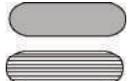
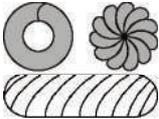
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Structure tout inox
- Écran tactile simple et intuitif
- Têtes interchangeables pour pâtes dures et semi molle de série
- Programmes avec visuels graphiques
- Équipée d'un dispositif coupe fil et de rotation
- Support de la tête fixe au soubassement et capot moteurs.
- Option: Tête à pâte molle avec rouleaux en bronze (sur demande)
- Un large gamme d'accessoires disponibles



Modèle Code	Produits fixes	Longs. fixes	Rotation	Coupe-fil
FL 40/46 DEAD40HDA00				
LIVRÉE AVEC :				
Code	Désignation			
81163000041	Support ouvert en inox			
81163289504	Règle fixe P95 4 sorties M45			
81163300403	Règle fendue pour génoise			
81163296306	Règle rotative P63 6 sorties M45			
81163316306	Règle 6 empreintes multiformes			
81163386310	Filler block P63 6 sorties DF50 DR80			
81163230118	Douille laiton ø30 pour Cookies			
81163780703	Douille cannelée excentrée M45 type VEPA ø12 Z8 R28 pour Paris brest			
81163231100	Bouchon laiton M45			
81163536306	Support bras coupe fil 7 tiges			
81163221106	Douille plastique lisse unie ø12			
81163221306	Douille plastique ø12 Z12			
81163221104	Douille plastique lisse unie ø10			

DRESSEUSES

AUTRES MODÈLES (Livrées sans accessoires)				
Modèle Code	Produits fixes	Longs. fixes	Rotation	Coupe-fil
FE 40/46 DEAA40HDA00			NON APPLICABLE	NON APPLICABLE
FET 40/46 DEAB40HDA00			NON APPLICABLE	
FR 40/46 DEAC40HDA00				NON APPLICABLE
OPTIONS				
Code	Désignation			
81163000041	Support ouvert en inox			
81163000043	Support fermé en inox			
81163285008	Règle fixe P50 8 sorties M45			
81163285807	Règle fixe P58 7 sorties M45			
81163286306	Règle fixe P63 6 sorties M45			
81163287805	Règle fixe P78 5 sorties M45			
81163289504	Règle fixe P95 4 sorties M45			
81163281303	Règle fixe P130 3 sorties M45			
81163294508	Règle tournante 8 sorties M45			
81163295627	Règle tournante 7 sorties M45			
81163296306	Règle tournante 6 sorties M45			
81163298115	Règle tournante 5 sorties M45			
81163299004	Règle tournante 4 sorties M45			
81163300403	Règle fendue pour génoise			
Filler block				
Douille plastique unie centrée ø6, 8, 9, 10, 12, 15				
Douille plastique unie excentrée ø8 ou 10 R=14,5				
Douille plastique cannelée centrée ø8 Z8 dents, ø10 Z8 ou 10 dents, ø12 Z12 dents				
Douille plastique cannelée excentrée ø6,8,10 Z8 R=14,5				

ACCESSOIRES DE DRESSEUSE

OPTIONS	
Code	Désignation
	Douille laiton unie centrée M45 ø5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20,22,25,28,30
	Douille laiton unie excentrée M45 type VEPA (pour pâte dense) ø et rotation sur demande
	Douille laiton cannelée excentrée M45 type VEPA (pour pâte dense) ø et rotation sur demande
	Douille laiton cannelée centrée M45 Ø6 Z6,8 ; ø8 Z5,6,8,10,12,14 ; ø10 Z5,6,8,10,12 ; ø12 Z5,6,8,10,12,14 ; ø14 Z8,10 ; ø16 Z5,6,8,20 ; ø17 Z8 ; ø19 Z8
	Douille laiton unie excentrée M45 ø5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20,22,25,28,30

**Nous proposons une large gamme d'accessoires
pour les dresseuses Multidrop:**



Scannez pour obtenir le
catalogue d'accessoires

CHOCOLATERIE



CHOKO-6

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- **Capacité 6 Kg**
- Mise au point rapide et en continu
- Contrôle précis des températures
- Production horaire pouvant atteindre 18 Kg
- Cristallisation: 10 Kg / Heure
- Diamètre cuve: 20 cm
- Dosage automatique temporisé
- Inversion du sens de rotation de la vis sans fin
- Table vibrante avec chauffage intégré
- Largeur table vibrante: 52,5 cm
- Vanne de purge à l'arrière
- Écran tactile 4,3 pouces
- 3 modes de fonctionnement: Manuel, automatique et veille
- Dosage électronique
- Gestion des température
- 1 capteur magnétique de protection de la cuve
- Pédale au sol pour arrêter la circulation du chocolat
- Fabrication de la coque en acier inox



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité (kg)
CHOKO-6	470x500x840	1,5 KW 230 V 50/60 HZ	6,5
OPTIONS			
Code	Désignation		
BLT.1009	SOCLE SUR ROULETTES		
TAPISENROB	TAPIS D'ENROBAGE		

R-12 ET R-24 CHOCOLAT

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- **Capacité 12 Kg et 24 kg**
- Doseur volumétrique à pédale
- Mise au point rapide et en continue
- Éléments démontables facilement
- Table de vibration chauffante avec racloirs (racloirs uniquement sur R24)
- Système de refroidissement glycol
- Panneau de commandes digital à affichage numérique



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité	Cristallisation
R-12	380x730x1470	400V - 50 Hz 1 kw - 16 A - 5 pôle	12	55 kg/h
R-24	480x640x1450	400V - 50 Hz 1,6 kw - 16 A - 5 pôle	24	90 kg/h
OPTIONS				
TAPIS D'ENROBAGE	1200x1800x600	16A - 9 kw 400V - 50 - 3		

CRISTAL TOWER 750 CHOCOLAT

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Température +14 ° C/ +16 ° C**
- 4 faces vitrées
- Panneau de contrôle tactile
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique
- Système anti-buée
- 5 étagères en verre réglables en hauteur
- Structure en polyuréthane écologique
- Éclairage LED
- Coloris Noir



Modèle	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Tension
RVCH750	4 faces vitrées 5 nvx	750x745x2062	500	230 V - 50 - 1 0,92 kW - 4,8 A

DÉLICE CHOCOLAT

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Température +4° C / +18° C**
- Groupe frigorifique tropicalisé à 46° C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Capacité 20 plaques 400x600 mm ou 600x800 selon modèles
- Capacité 500 ou 900 litres selon modèles
- Régulateur d'humidité



Modèle	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Tension
ADP/20C	Tout inox Capacité 20 nvx 400x600	780x680x2110	500	230 V - 50 - 1 680 W
ADPV/20C	Tout inox Capacité 20 nvx 400x600	780x680x2110	500	230 V - 50 - 1 680 W
ADP/40C	Tout inox Capacité 20 nvx 400x600 ou 40 nvx 400x600	780x1080x2110	900	230 V - 50 - 1 680 W
ADP/41C	Tout inox Capacité 20 nvx 400x600 2 cellules	780x1080x2110	900	230 V - 50 - 1 1100 W
ADPV/40C	Porte vitrée Capacité 20 nvx 400x600 ou 40 nvx 400x600	780x1080x2110	900	230 V - 50 - 1 1100 W

VIENNOISERIE





CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Pratique et innovant
- Commande manuelle à levier
- Tôles non amovibles
- Carter moteur en ABS antichoc
- Cylindre diamètre 80 avec ouverture de 0,1 à 40 mm
- Tension 400 V 50 HZ 3 PH
- Peint gris et capot rouge



Modèle	Dimensions
PASTRY50B075	500X750 MM



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Laminoir sur socle
- Commande manuelle à levier
- Tôles non amovibles
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus
- Boîtier en métal
- Cylindre diamètre 80 avec ouverture de 0,1 à 50 mm
- Tension 400 V 50 HZ 3 PH
- Peint gris



Modèle	Dimensions
PASTRY60120	600x1200 MM
PASTRY60140	600x1400 MM

LAMINOIR SUR SOCLE ET STATION DE COUPE

FICHE COMMERCIALE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Laminoir sur socle et station de coupe
- Commande manuelle à levier
- Tôles amovibles
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus
- Boîtier en métal
- Cylindre de diamètre 80 avec ouverture de 0,1 à 50 mm
- Tension 230 V 50 HZ 1 PH

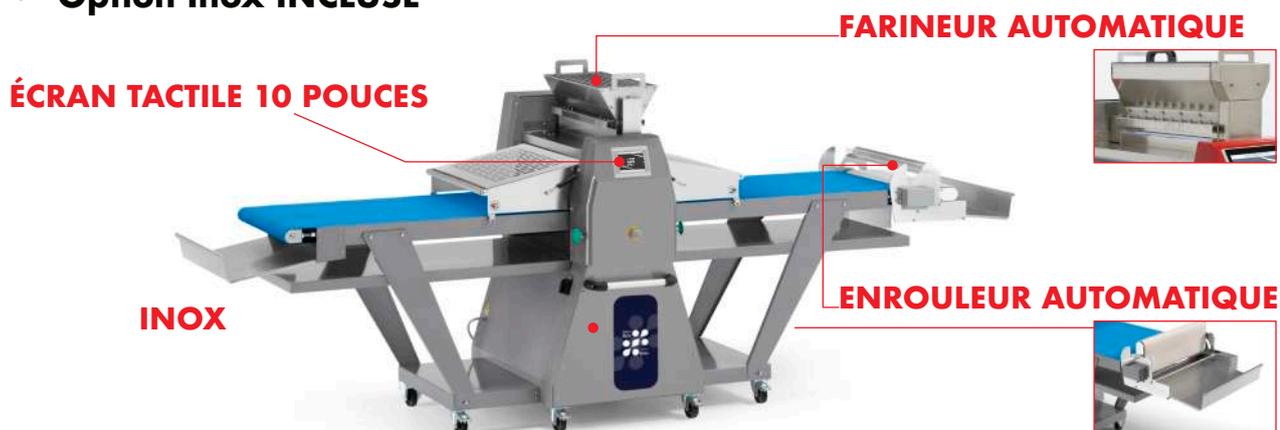


Modèle	Dimensions	PRIX
PASTRY6014DT	600x1400 MM	10 320 €
PASTRY6016DT	600x1600 MM	11 605 €
OPTIONS		
Code	Désignation	PRIX
KITDR	KIT ROULEAUX PAIN AU CHOCOLAT ET CROISANT STANDARD	5 400 €
RTR	COUTEAU ROND DE 50 À 70 MM OU DE 75 À 300 MM	2 460 € 2 200 €
RTO	COUTEAU OVALE	2 650 €
RPP	POINÇON DE PÂTE	1 890 €



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Laminoir sur socle
- Écran tactile 10 pouces avec 100 programmes de travail
- Vitesse de la bande réglable avec inverseur
- Système de travail manuel / semi automatique / automatique
- Inversion automatique de la bande
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus
- Sous-plans pour la collection de la farine
- Tôles amovibles
- Rouleaux inclus
- Cylindre diamètre 80 avec ouverture de 1 à 50 mm
- Tension 400 V 50 HZ 3 PH
- **Options farineur automatique et enrouleur automatique INCLUSES**
- **Option Inox INCLUSE**



Modèle	Dimensions	
PASTRY6514A	650x1400 MM	
PASTRY6516A	650x1600 MM	
PASTRY6520A	650x2000 MM	
OPTIONS		
Code	Désignation	
KITDR	KIT ROULEAUX PAIN AU CHOCOLAT ET CROISANT STANDARD	
SF650ALT	STATION DE COUPE	

PASTRY TL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Table de travail en acier inoxydable
- Une station de coupe
- Deux supports de plateaux
- Un grattoir pour nettoyer le tapis
- Une pédale pour le système manuel
- Plaque de support inférieure incluse (sauf pour le modèle PASTRYTL200)



Modèle	Dimensions
PASTRYTL200	2 MÈTRES
PASTRYTL250	2,5 MÈTRES
PASTRYTL300	3 MÈTRES
PASTRYTL350	3,5 MÈTRES
PASTRYTL400	4 MÈTRES
PASTRYTL450	4,5 MÈTRES
PASTRYTL500	5 MÈTRES
PASTRYTL550	5,5 MÈTRES
PASTRYTL600	6 MÈTRES

OPTIONS		
Code	Désignation	
RTR	COUPEAU ROND DE 50 À 70 MM OU DE 75 À 300 MM (RTR)	
RTTRA	COUPEAU TRANSVERSAL (RTTRA)	
RTO	COUPEAU OVALE (RTO)	
RPP	POINÇON DE PÂTE (RPP)	
RTT	COUPEAU POUR TRIANGLES (2-3-4-5 LIGNES) (RTT) COUPEAU POUR PETITS TRIANGLES (6 LIGNES)	
RTD	COUPEAU À DISQUES EN RESINE D'ACETAL	
RTDO	COUPEAU DONUT (RTDO)	

BOULANGERIE





GAMME BT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Montée et descente de la cuve par vérin et levier

- Blocage automatique de la cuve en position de travail
- Vitesse variable et 4 vitesses fixes
- Grille de sécurité pivotante amovible
- 4 pieds de grand diamètre, dont un réglable
- **Livré avec 3 outils de série (fouet, crochet et spatule)**



Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité	Soulèvement cuve
BT12B (sur table)	500X400X630	230 V-50-1 0,55 kW	10 L	Fixe
BT20B (sur table)	600x470x711	230 V-50-1 0,55 kW	20 L	Fixe
BT20P	700x500x1200	400 V-50-3 0,75 kW	20 L	Manuel
BT40E	910x650x1520	400 V-50-3 2,2 kW	40 L	Manuel
BT60E	1000x680x1600	400 V-50-3 3 kW	60 L	Manuel
BT80E	1000x680x1600	400 V-50-3 3 kW	80 L	Manuel

OPTIONS

Code	Désignation
RV6040	Réduction 40 L pour BT60E
RV6020	Réduction 20 L pour BT60E
RV4020	Réduction 20 L pour BT40E
RV2010	Réduction 10 L pour BT20



GAMME SP

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Construction massive mécano soudé
- Cuve inox entraîné (volume 80/130/200L)
- Tension: 400 V / 50 / 3
- Moteur 2 vitesses puissants avec entraînement de la cuve
- Capot transparent anti-projection de farine
- Double minuteur-coupe circuit général



Modèle	SP501P	SP801P	SP1301P
Dimensions (LxPxH)	560x980x1260 mm	670x1070x1260 mm	830x1355x1460 mm
Capacité pâte	50 kg	80 kg	130
Capacité farine (min-max)	2-31 kg	4-50 kg	6-86 kg
Volume cuve	80 L.	130 L.	200 L.
Puissance moteur 1°/2° vitesse	1,5/3 kw	3/5,2 kw	3/5,2 kw
Vitesses spirale 1°/2° vitesse	112/224 rpm	112/224 rpm	107/214 rpm
Vitesses (rpm) Cuve 1°/2° vitesse	12/24 rpm	12/24 rpm	12/24 rpm
Poids (kg)	300 kg	350 kg	580 kg

LAVÉRIE



ESUS

FICHE COMMERCIALE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
- Doseur de produit de lavage et rinçage
- Clapet anti-retour
- Panier en inox



Modèle	Dimensions (L x P x H)	Dimensions panier (L x P)	Passage utile (mm)
ESUS XS	600x700x850	500x600	405 mm
ESUS S	600x700x1228	500x600	405 mm
ESUS M	719x782x1727	560x630	650 mm
ESUS L	719x782x1927	560x630	850 mm
ESUS XL	853x857x1959	700x700	850 mm
ESUS XXL	1465x857x1959	132x700	850 mm

OPTIONS

Code	Désignation
67610	Kit pompe de vidange pour lave-batterie ESUS XS, S, M, L
67611	Kit pompe de vidange pour lave-batterie ESUS XL, XXL
10200886	Système adoucisseur

Divers panier sur demande



NOUS CONTACTER

03.23.55.08.56

CONTACT@PASTRYBOX.NET

WWW.PASTRYBOX.FR

**1 Rue du pré Collard, ZA des prés frais
02200 MERCIN ET VAUX**