MACHINE À NAPPER

La Minijel est une machine conçue pour les pâtisseries, boulangeries et entreprises agroalimentaires souhaitant accélérer l'enrobage à la gélatine. Cette dernière forme une couche protectrice qui limite l'oxydation et prolonge la conservation des produits.

En pâtisserie, elle est utilisée pour napper tartes aux fruits et viennoiseries. En plus de son rôle protecteur, elle apporte brillance et tenue, rendant les produits plus appétissants et durables.

MINIJEL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Aspiration directe, sans limite de quantité. Idéal pour un usage intensif.
- Chauffage interne réglable de 0 à 90 °C, avec maintien <automatique de la température pour une distribution continue.
- Tuyau chauffé électriquement jusqu'à l'aérographe pour garantir une fluidité constante du produit.
- Construction en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer.
- Poignées pour facilité le déplacement
- Vendu avec deux buses: 0,8 et 0,6 mm
- Tuyau de raccordement inclus

Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
MINIJEL	230V - 50/60 Hz 2,1 kW	280x320x380	32 kg

PASTRY BOX
1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.

DOSEUSE VOLUMÉTRIQUE EASYDOSE

Précise et simple d'utilisation, la doseuse volumétrique pneumatique Easydose garantit un dosage optimal des produits à haute densité, qu'ils soient chauds ou froids, liquides ou semi-denses.

EASYDOSE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- La machine permet de doser une large variété de préparations : confitures, crèmes, ganaches, sauces (avec ou sans morceaux), praliné, caramel, compotes, coulis, crèmes pâtissières, chocolats tempérés, miel, sirops, gelées ainsi que les garnitures pour macarons, éclairs, tartes, entremets et glaces.
- Becs anti-gouttes spécialement conçus pour éviter tout gaspillage
- Fonctionnement manuel (pédale) ou automatique (programmation par intervalles)
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 306 conformes aux normes alimentaire
- Compatibilité avec les cuiseurs et marmites pour un dosage direct

Accéssoires spécifiques pour la pâtisserie :

- Valves d'impulsion type sac à poche pour un dosage précis et pratique
- Différentes buses
- Valves à poignée ergonomique

OPTION TABLE

Modèle	Volume dosage	Alimentation	Vitesse de dosage
EASYDOSE	5-250 ml	pneumatique	30 L./ minute
DOSEUSE LIVRÉE AVEC :			
Trémie inox 30 L			
Soupape à trois voies DN25 pour produits denses et semi-denses, chauds ou froids			
Soupape coupe-goutte 1'' ø38-15 mm (idéale pour confitures avec morceaux, pralinés, caramel)			
Colliers et joints pour connexions			
OPTION TABLE			

PASTRY BOX
1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.net