Baker Box

Pastry Box

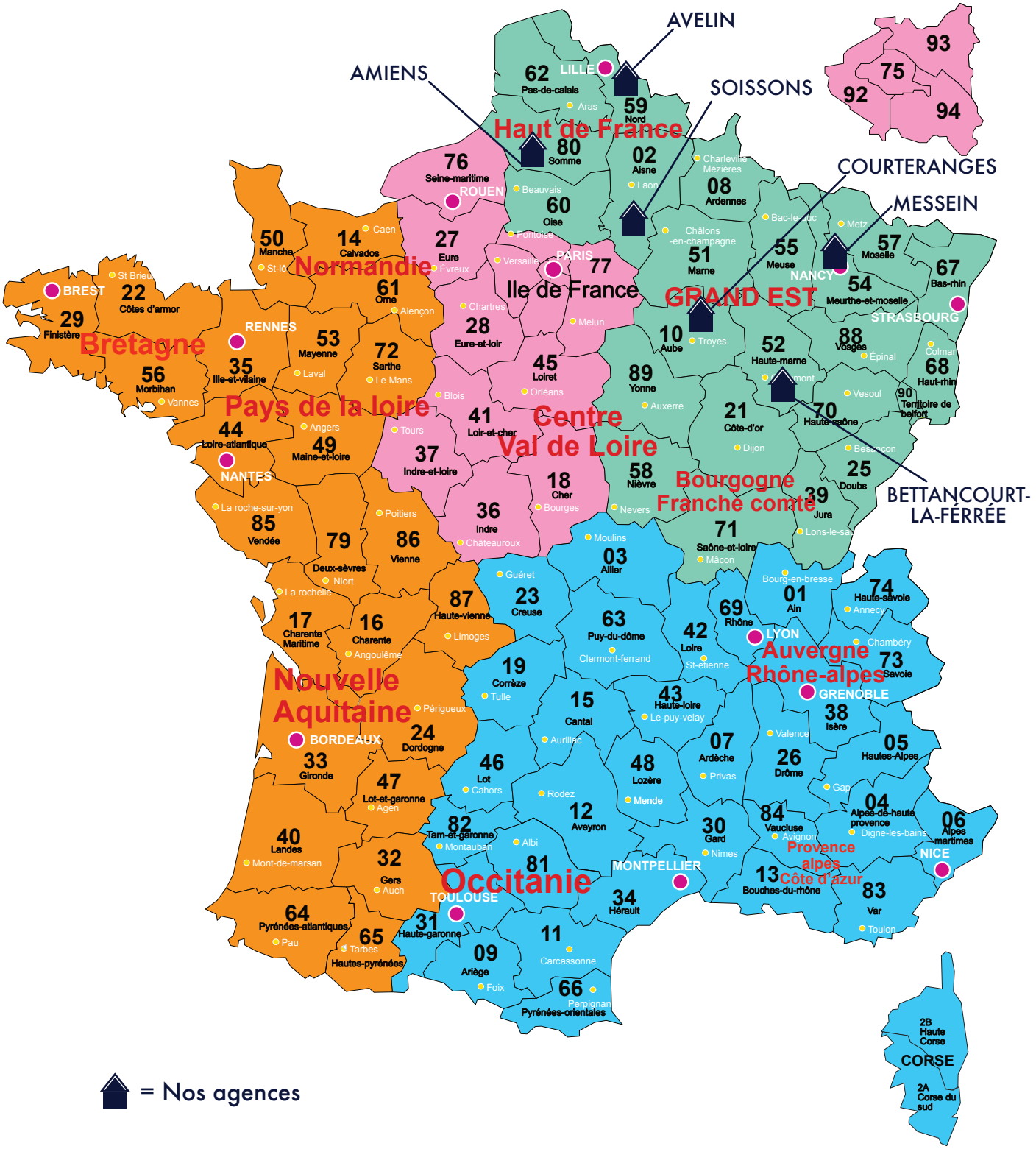
ÉDITION 2026



Matériel Professionnel

Pâtisserie, glacerie, biscuiterie, chocolaterie, dosage, boulangerie

SERVICE COMMERCIAL



Richard FORTUNE - Directeur commercial - ÎLE DE FRANCE - 07 88 23 51 37 - r.fortune@pastrybox.net

Jérome MIRON - Commercial - SECTEUR SUD EST - 06 72 34 58 70 - j.miron@pastrybox.net

Romain LECHAUX - Commercial - SECTEUR OUEST - 07 84 15 96 60 - r.lechaux@pastrybox.net

Ligne Standard - Pastry Box - SECTEUR NORD EST - 03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.net

SOMMAIRE

PÂTISSERIE

MULTIFONCTIONS.....pages 6-11
PASTOCUISEURS.....page12
CUISEURS.....page13
NAPPEUSES.....page14
MACHINES À CHANTILLY.....page15
DOSEUSE INJECTEUSE.....pages16-17
DOSEUSES.....pages18-20
POMPES DE TRANSFERT.....page 21
GUITARES.....page 22
FONÇEUSE À TARTE.....pages 23-25
VITRINE PÂTISSERIE.....page 26
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES.....page 27

GLACERIE

TURBINES À GLACE.....pages 29-30
PASTEURISATEURS À GLACE.....page 31
MACHINES À SOFT.....pages 32-33
LIGNE DE PRODUCTION GLACE.....pages 34-35
REMPLISSEUSES.....page 36
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GLACE.....page 37
CELLULES DE REFROIDISSEMENT.....pages 38-39
TOURS RÉFRIGÉRÉS.....pages 40-41
VITRINES À GLACE HORIZONTALES....pages 42-45

BISCUITERIE

DRESSEUSE DE TABLE.....page 47
DRESSEUSES MULTIDROP.....pages 48–50

CHOCOLATERIE

TEMPÉREUSE DE TABLE.....page 52
TEMPÉREUSES.....page 53
FONTAINES À CHOCOLAT ..... page 54
AÉROGRAPHES ..... page 55
RAFFINEUSES ..... Page 56
VITRINE CHOCOLAT.....page 57
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES CHOCOLAT.....page 58

VIENNOISERIE

LAMINOIRS.....pages 60-63
TABLES DE DÉCOUPES.....pages 64-65

BOULANGERIE

BATTEURS.....page 67
PÉTRINS.....page 68

LAVERIE

LAVE-BATTERIES.....page 70


Baker
Box
Pastry
Box

PÂTISSERIE



PRODUITS PHARES

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	14 A - 5,5 kw 400V/50Hz/3Ph	490x700x1150	✓
PASTRY TWO	**18 L**	eau	18 A - 7,7 kw 400V/50Hz/3Ph	510x700x1150	✓
PASTRY THREE	**30 L**	eau	19 A - 8,2 kw 400V/50Hz/3Ph	550x780x1200	✓
PASTRY SIX	**60 L**	eau	24 A - 13 kw 400V/50Hz/3Ph	620x850x1250	✓

OPTIONS

		Pour Pastry one	Pour Pastry two	Pour Pastry three	Pour Pastry six
CUTTER		A06.198	A06.210	A06.204	A06.308.R
OUTIL CONFITURE		A06.230.R	A06.237.R	A06.239.R	A06.325
ICING PERFECT		C02.276	C02.277	C02.278	C02.297.R
LF3359416	**DOUCHETTE OFFERTE SUR LES 4 MODÈLES**				

TABLEAU COMPARATIF DE NOS MULTIFONCTIONS PASTRY BOX

	PASTRY ONE /120 Taille de cuve 12 L		**PASTRY TWO /180** Taille de cuve 18 L		**PASTRY THREE** Taille de cuve 30 L		**PASTRY SIX** Taille de cuve 60 L	
	Mini/max	Produit fini max.	Mini/max	Produit fini max.	Mini/max	Produit fini max.	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	1/4 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	1/4 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	1/2 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	1/2 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

TABLEAU DES RECETTES

			
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	•		

TABLEAU DES RECETTES

			
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	•		

MULTIFONCTIONS PASTRY 120

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

MULTIFONCTIONS PASTRY 180

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

INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE

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 R454

**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

CUISEURS

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)					

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









FICHE COMMERCIALE

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

MACHINES À CHANTILLY

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 - 1Ph 4A - 0,3 kW	2 L amovible	100 L
PRIMA 5	280X440X400	230V - 50Hz - 1Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	100 L
BETA 2	250X450X400	230V - 50Hz - 1Ph 4A - 0,3 kW	2 L amovible	100 L
BETA 5	250X450X400	230V - 50Hz - 1Ph 4A - 0,4 kW	5 L amovible	100 L
CONTINUO 5	250X470X450	230V - 50Hz - 1Ph 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.**

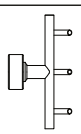
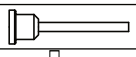
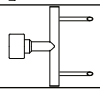
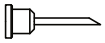
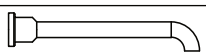


PLUSIEURS TÊTES DISPONIBLES (voir pae 15)

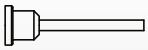






Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité (L)	Cycle /heure
DOSIMAX XL	465x410x630	0,4 kW	15 L	1500
LIVRÉE AVEC :				
SERINGUE SP24			 Ø 6 mm, L= 30 mm, P= 45 mm	
SERINGUE SP11			 Ø 8 mm, L= 80 mm	
SERINGUE SP16			 Ø 6 mm, L= 50 mm, P= 90 mm	
SERINGUE SP14			 Ø 6 mm, L= 60 mm	
SERINGUE SP22			 Ø 15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

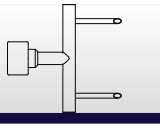
ACCESSOIRES DOSIMAX XL



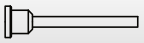
SP11
Ø 8 mm
L= 80 mm



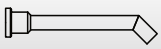
SP14
Ø 6 mm
L= 60 mm



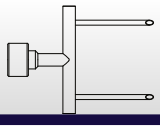
SP16
Ø 6 mm
L= 50 mm
P= 90 mm



SP10
Ø 10 mm
L= 100 mm



SP21
Ø 15 mm
L= 130 mm



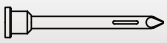
SP29
Ø 6 mm
L= 95 mm
P= 90 mm



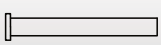
SP12
Ø 12 mm
L= 130 mm



SP22
Ø 15 mm
L= 150 mm



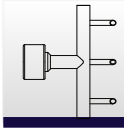
SP13
Ø 12 mm
L= 130 mm



SP23
Ø 20 mm
L= 180 mm



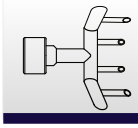
SP15
Ø 6 mm
L= 50 mm



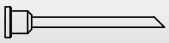
SP24
Ø 6 mm
L= 30 mm
P= 45 mm



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



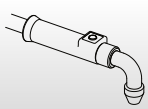
SP20
Ø 15 mm



SP28
L= 4,5 x 35



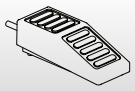
Dosimax avec
ceinture chauffante



Pistolet de dosage



Ceinture chauffante



Commande à pieds

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 250

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

FICHE COMMERCIALE





OPTION TABLE



Modèle	Volume dosage	Alimentation	Vitesse de dosage
EASYDOSE 250	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			

DOSEUSE VOLUMÉTRIQUE EASYDOSE

Pour le dosage de tous type de produits d'une viscosité liquides à très épais

par exemple : Confitures, crèmes, ganaches, sauces, praliné, caramel, compotes, coulis de fruits, crèmes pâtissières, miel, sirop, garnitures pour macarons, garnitures pâtes à choux, tartes, glaces, pâtes à baba, gaufre, etc.

EASYDOSE 1500 P

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Modèle à connecter au pasto ou turbine avec le guichet adaptateur
- Volume cylindre 1500 ml / dosage de 150 à 1500 ml
- Alimentation Pneumatique minimum 6 bar
- Fonctionnement manuel à pédale ou automatique
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 316



FICHE COMMERCIALE

Modèle	Volume dosage	Alimentation	Vitesse de dosage
EASYDOSE 1500 P	150-1500 ml	pneumatique	90 L./ minute
DOSEUSE LIVRÉE AVEC :			
Tête verticale stop gouttes Ø 34mm			
Vanne rotative 3 voies de -8°C à +80°C			
Guichet adaptateur			

DOSEUSES BELLIFT

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

Scannez pour obtenir les options disponibles

FICHE COMMERCIALE

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**

POMPE DE TRANSFERT

Conçue pour facilité 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: ø 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**



Scannez pour obtenir les options disponibles

INFORMATIONS TECHNIQUE INSTALLATION MACHINE

FICHE COMMERCIALE

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

GUITARES

Les guitares de pâtisserie sont des outils indispensables pour découper avec précision une grande variété de produits de confiserie. Nous proposons une gamme complète de guitares classiques, disponibles en versions simple ou double, idéales pour la production de grandes quantités de préparations nécessitant une coupe nette, régulière et professionnelle.

GUITARES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Disponible en 2 versions: SIMPLE ou DOUBLE
- Surface de coupe : 360 x 360 mm
- Fils en cier inoxydable facilement remplaçable ci nécessaire
- Système d'emboîtement innovant : Facilite l'insertion et le remplacement des cadres, réduisant les temps de montage, démontage et nettoyage.
- Plateau pour la collecte du produit
- Kit avec pièces de rechange comprenant 10 fils en acier inoxydable inclus





FICHE COMMERCIALE

Code	Modèle	Tailles disponibles
BL0220919	**GUITARE SIMPLE**	394 x 400 mm
BLT1012	**GUITARE SIMPLE + 3 CHÂSSIS**	60 mm, 45 mm, 37,5 mm, 30 mm, 22,5 mm, 15 mm, 7,5 mm
BL0220920	**GUITARE DOUBLE**	373 x 365 mm
BLT1011	**GUITARE DOUBLE + 3 CHÂSSIS**	60 mm, 45 mm, 37,5 mm, 30 mm, 22,5 mm, 15 mm

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**
- **Une matrice fournie.**









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**			

ACCÉSSOIRES POUR ÉLITE

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	

FONÇEUSE À TARTE

La machine à tartelettes a été conçue pour accélérer la préparation des fonds de tartelettes, qu'elles soient en pâte brisée, sucrée ou salée.

La taille et la forme des tartelettes dépendent des plaques installées sur la machine. Ces plaques sont interchangeables et peuvent être choisies parmi les différents modèles du catalogue ou commandées directement auprès de l'entreprise.

TARTLET MACHINE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Réglage indépendant des plaques supérieure et inférieure, permettant d'adapter la température en fonction du type de pâte utilisée.
- Jusqu'à 750 tartelettes par heure
- Plaque facilement interchangeables grâce à un système de vis papillon
- Bac de récupération arrière
- Matrices personnalisables, assurant une grande flexibilité de production.
- **Divers matrices et moules disponibles en option***
- **Vendue avec une matrice au choix (sauf modèle n°33 et n°34)**



Scannez pour obtenir le catalogue des plaques et moules.



FICHE COMMERCIALE

Code	Désignation	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
TARTLET MACHINE + Une plaque		230V - 50/60 Hz 3,2 kW	440x545x456	34 kg

***Autres matrices fabriquées sur mesure - nous contacter**

VITRINE PÂTISSERIE

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

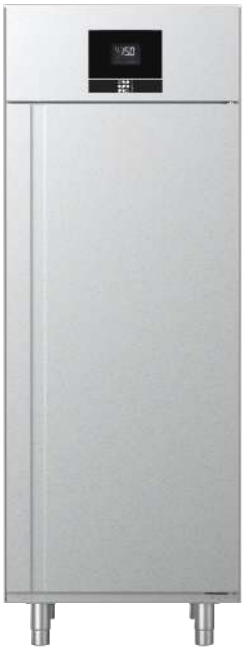
Modèle	Température	Dimensions (LxPxH) mm	Capacité	Tension
CRISTAL TOWER RVTB/TN750	-18/+10°C	750x745x2062	500	230 V-50-1 0.92 kw - 4,8 A

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

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

FICHE COMMERCIALE

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

TURBINES À GLACE

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

PASTEURISATEURS À GLACE

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 60 A (Air)	420x1080 x1100	13A - 7,8 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

MACHINES À SOFT - GAMME PRO

- **Pour la fabrication de glaces soft, glaces express, yaourts glacés et desserts glacés.**
- Modèles à 2 cylindres de 2 L pour deux parfums et un mélange
- Alimentation par pompe ou gravité
- Disponible pour comptoir ou sur roulettes
- Mélange et congèle
- Conserve une quantité de glace prête à la consommation dans les cylindres
- Distribue instantanément la glace lorsque cela est nécessaire
- Condensation à air ou eau (à préciser)
- Tension monophasé ou triphasé (à préciser)

FICHE COMMERCIALE



SOFT 120 C & SOFT 125 C



SOFT 340 C & SOFT 350 CP



SOFT 340 V & SOFT 350 VP

Modèle	Version	Type	Nombre de parfum	Dimensions (LxPxH):	Tension	Capacité cuve	Capacité cylindre	Production Kg/h	Production cornets 75g/h
SOFT 120 C	Gravité	Comptoir	1 parfum	450mm x 647mm x 895mm	380-415/50/3, 220-240/50/1, 220/60/3 ou 220/60/1	14 litres	2 litres	20 Kg/h	260
SOFT 125 C	Pompe	Comptoir	1 parfum	450mm x 647mm x 895mm	380-415/50/3, 220-240/50/1, 220/60/3 ou 220/60/1	11 litres	2 litres	20 Kg/h	260
SOFT 340 C	Gravité	Comptoir	2 parfums + panaché	550mm x 814mm x 925mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 14 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520
SOFT 350 CP	Pompe	Comptoir	2 parfums + panaché	550mm x 814mm x 925mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 11 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520
SOFT 340 V	Gravité	Sur roulettes	2 parfums + panaché	550mm x 674mm x 1500mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 14 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520
SOFT 350 VP	Pompe	Sur roulettes	2 parfums + panaché	550mm x 674mm x 1500mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 11 litres	2 x 2 litres	40 Kg/h	520

MACHINES À SOFT - GAMME ÉLITE

- **Pour la fabrication de glaces soft, glaces express, yaourts glacés et desserts glacés.**
- Modèles à 2 cylindres de 2,5 L pour deux parfums et un mélange
- Alimentation par pompe ou gravité
- Disponible pour comptoir ou sur roulettes
- Ecran tactile 7 pouces
- Connexion Wi-Fi avec télécommande
- Mélange et congèle
- Conserve une quantité de glace prête à la consommation dans les cylindres
- Distribue instantanément la glace lorsque cela est nécessaire
- Condensation à air ou eau (à préciser)
- Tension monophasé ou triphasé (à préciser)



SOFT T 130 C & SOFT T 135 CP



SOFT T 360 V & SOFT T 370 VP

FICHE COMMERCIALE

Modèle	Version	Type	Nombre de parfum	Dimensions (LxPxH):	Tension	Capacité cuve	Capacité cylindre	Production Kg/h	Production cornets 75g/h
SOFT T 130 C	Gravité	Comptoir	1 parfum	450mm x 647mm x 895mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	14 litres	2,5 litres	25 Kg/h	330
SOFT T 135 CP	Pompe	Comptoir	1 parfum	450mm x 647mm x 895mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	11 litres	2,5 litres	25 Kg/h	330
SOFT T 360 V	Gravité	Sur roulettes	2 parfums + panaché	550mm x 774mm x 1500 mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 14 litres	2 x 2,5 litres	50 Kg/h	650
SOFT T 370 VP	Pompe	Sur roulettes	2 parfums + panaché	550mm x 774mm x 1500 mm	380-415/50/3 ou 220/60/3	2 x 11 litres	2 x 2,5 litres	50 Kg/h	650

LIGNE DE PRODUCTION GLACE

POWER LAB

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Ligne de production glace semi-automatique de 400 à 1200 Litres / jour.**
- Structure toute inox
- Couvercles 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
Turbine ECOGEL T 40-120	Turbine ECOGEL T 50-160	Turbine ECOGEL T 60-200
OPTION: Socle en acier inox AISI 304 (Pour les laboratoires n'ayant pas d'écoulement au sol)		

FICHE COMMERCIALE

REMPLISSEUSES

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES « GLACE »

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	Compartiment
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
- **Kit pâtisserie intégré**

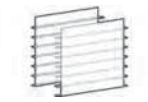
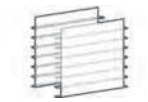
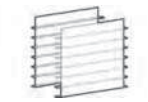




Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Capacité	Rendement*
BCB/05	800x750x900	1280 kW 230 V-50-3	5 nvx 600x400	+90/+3°C=18 kg +90/-18°C=18 kg
BCB/10	800x820x1700	2245 kW 400 V-50-3	10 nvx 600x400	+90/+3°C=34 kg +90/-18°C=22 kg
BCB/15	800x820x2000	3615 kW TRI 400 V-50-1	15 nvx 600x400	+90/+3°C=50 kg +90/-18°C=38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

TOURS RÉFRIGÉRÉS

TAP

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Température 0°C / +8°C**
- Système de réfrigération statique /aspiré, dénominé 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 dosseret	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 dosseret	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 dosseret	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

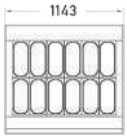
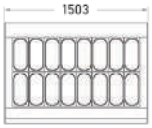
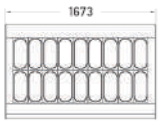
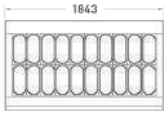
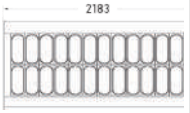
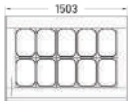
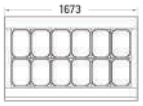
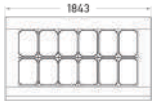
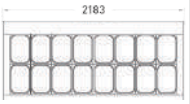


Modèle	Dimensions (L x P x H)	Nombre de bacs
SP/12	1150x1060x1400	8 ou 12
SP16	1510x1060x400	10 ou 16
SP18	1680x1060x1400	12 ou 18
SP20	1850x1060x1400	12 ou 20
SP24	2190x1060x1400	16 ou 24
SP12+12	2190x1060x1400	8+8 ou 12+12

OPTIONS

Code	Désignation
9001990000005	BAC 5 L 360x165xH.120 mm
9001990000017	BAC 5 L 360x250xH.80 mm
BAC7/BAC12	BAC 7 L ET 12 L
9001990000010	BAC 10 L 360x250xH.120 mm
9001390900802	PORTE COUVERTS
9001920000273	LAVE-CUILLÈRES

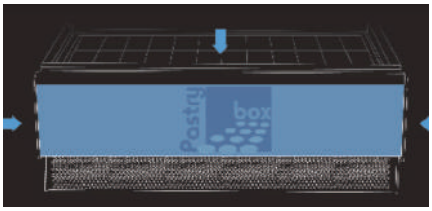
VITRINES À GLACE HORIZONTALES

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

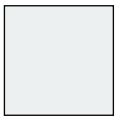
Possibilité de personnaliser la surface côté client grace à une vaste gamme de couleurs et d'affichages:







Finitions standard

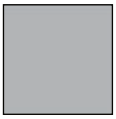


C5



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.

ONE SHOW

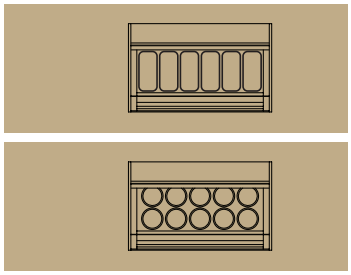
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Température réglable entre -20°C et 2°C**
- Éclairage leds
- Réfrigération: Ventillée
- Alimentation 230 V - 50 Hz
- Gaz R290
- Compresseur hermétique

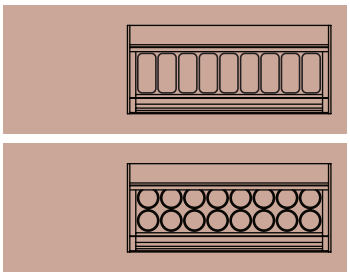




120



170



Modèle	Dimensions (L x P x H)	Nombre de bacs
ONESHOW 120	1200x740x960	6 (ou 10 ronds)
ONESHOW 170	1705x740x960	9 (ou 16 ronds)

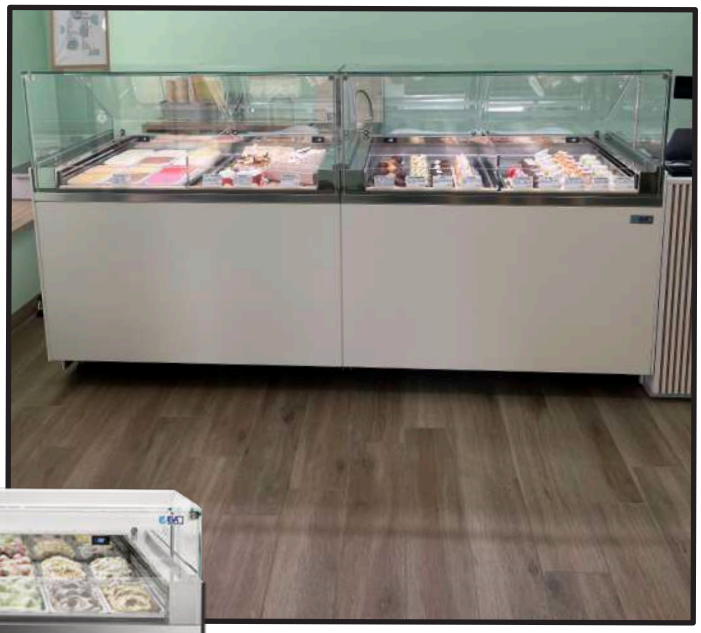
OPTIONS

Code	Désignation
OS-BAC-C	BAC 5 L 360x165xH.120 mm
OS-BAC-R	BAC 3 rond 154xH.160 mm
	KIT Pâtisserie 1200
	KIT Pâtisserie 1700

VITRINES À GLACE HORIZONTALES

Différentes vitrines adaptées besoins











BISCUITERIE



DRESSEUSE DE TABLE

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)
LABOR	763x1054x683	220V - 50 - 1 1 kW	120 kg

LIVRÉE AVEC :	
Code	Déisgnation
45015-0072-0	Règle 4 sorties
45025-0083-0	Règle 6 sorties
26595-0007-02	Une règle à biscuits (génoise, dacquoise, etc...)
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

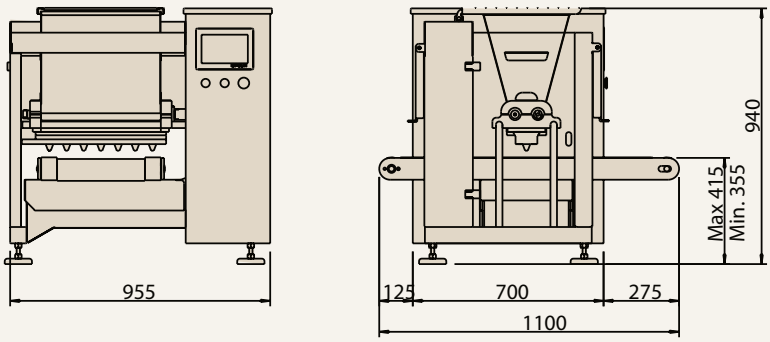
DRESSEUSES POLIN

MULTIDROP

FICHE COMMERCIALE

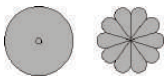
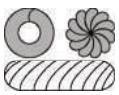
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 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)
- Une large gamme d'accessoires disponibles



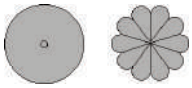
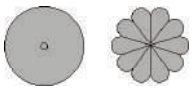
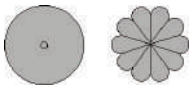
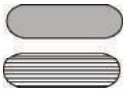
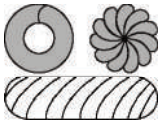


DIMENSIONS PLAQUES		DONNEES TECHNIQUES				PRESTATIONS (max cycle/1')	
Largeur (mm)	Longueur (mm)	Tensions (Volt)	Puissance (kw)	Poids (Kg)	Capacité (l)	Dressé	Coupe à fil
400-460	400-700	400 V-50-3	1,3	210	35	20	30

Modèle Code	Produits fixes	Longs. fixes	Rotation	Coupe-fil
FL 40/46 DEAD40HDA00				

	LIVRÉE AVEC :
81163000041	Support ouvert en inox
81163289504	1 Règle fixe P95 4 sorties M45
81163300403	1 Règle fendue pour génoise
81163296306	1 Règle rotative P63 6 sorties M45
81163316306	1 Règle 6 empreintes multiformes (coupe-fil)
81163386310	1 Filler block P63 6 sorties DF50 DR80
81163230118	3 Douilles laiton ø30 pour Cookies
81163230407	3 Douilles cannelées excentrées M45 ø10 Z8 R27,5 pour Paris brest
81163231100	3 Bouchon laiton M45
81163536306	1 Support bras coupe fil 7 tiges
81163221106	6 Douilles plastique lisse unie ø12
81163221306	6 Douilles plastique ø12 Z12
81163221104	6 Douilles plastique lisse unie ø10

DRESSEUSES POLIN

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 
81163000047	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 DRESSEUSES POLIN

OPTIONS
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



TEMPÉREUSE CHOCOLAT DE TABLE

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
- Cristalisation: 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

SOCLE SUR ROULETTES
EN OPTION





Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité (kg)
CHOKO-6	500x500x800	1,5 KW 230 V 50/60 HZ	6,5

OPTIONS

Code	Désignation
TSC0246	SOCLE SUR ROULETTES
TAPISENROB	TAPIS D'ENROBAGE

TEMPÉREUSES CHOCOLAT

CHOKO-12, CHOKO-24 et CHOKO-60

FICHE COMMERCIALE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Capacité 12, 24 ou 60 kg**
- Doseur volumétrique à pédale
- Mise au point rapide et en continue
- Éléments démontables facilement
- Table de vibration chauffante
- Système de refroidissement glycol
- Affichage numérique







Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Capacité	Production horaire
CHOKO-12	400x660x1440	230V - 50/60 Hz 1 kw	12 kg	55 kg/h
CHOKO-24	500x800x1440	380/400V - 50/60 Hz 1,5 kw	28 kg	90 kg/h
CHOKO-60	600x960x1440	380/400V - 50/60 Hz 2 kw	68 kg	180 kg/h
OPTIONS				
TAPIS D'ENROBAGE	189x520	230V - 300 W		

FONTAINES À CHOCOLAT

La fontaine à chocolat K6 est idéale pour les glaciers et tous les établissements souhaitant offrir une expérience visuelle remarquable et un arôme incomparable, le tout avec un modèle pratique, fiable et confortable à utiliser.

K6

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Capacité de cuve 6 kg
- Deux moteurs indépendants: un pour le mélangeur et un pour la vis sans fin.
- Équipée d'un panneau multifonctions avec mode nuit
- Fabriqué en acier inoxydable
- Équipée d'une pédale d'arrêt pour le flux de chocolat
- Écran tactile de 4,3 pouces avec programme multifonctions intégré
- 2 modes de fonctionnement : manuel et veille
- Dosage électronique
- Gestion de la température
- Télécommande et fonction de téléassistance
- 1 capteur magnétique pour la protection de la cuve
- Système de mouvement: 2 moteurs monophasés, 2 réducteurs et 1 vis sans fin amovible
- Système de chauffage: 1 résistance en silicone pour la chauffage du réservoir et une résistance à câble pour le chauffage de la vis sans fin.
- **Disponible en version simple ou double**

FICHE COMMERCIALE









Divers accessoires disponibles sur demande (accessoire d'exposition, dorure des parties extérieures...)

Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
K6	230V - 50/60 Hz 1 kW	360x460x805	40 kg
K6 DOUBLE	230V - 50/60 Hz 1 kW	723x460x805	76 kg

AÉROGRAPHES

La machine à vaporiser Choco Spray a été conçue pour réaliser une large gamme de décorations en pulvérisant du chocolat ou du beurre de cacao. Associé à un colorant alimentaire, le beurre de cacao permet de fixer durablement la couleur et de l'appliquer avec précision sur des pralines, des œufs de Pâques, des entremets et bien d'autres créations chocolatières ou pâtissières.

CHOCO SPRAY

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Chambre de travail chauffée et ventilée
- Équipé d'une buse de 1,9 mm
- Réservoir d'une capacité d'un litre
- Panneau de commande avec régulateur de température, manomètre et régulateur de pression.
- Affichage numérique avec possibilité de réglage de la température dans la chambre chauffée
- Système de chauffage : 1 résistance chauffante et 1 ventilateur pour évacuer l'air chaud
- Fabriqué en acier inoxydable
- Entrée et tuyaux de raccordement inclus

FICHE COMMERCIALE





Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
CHOCO SPRAY	230V - 50/60 Hz 0,5 kW	220x243x478	12 kg
CHOCO SPRAY DOUBLE	230V - 50/60 Hz 1 kW	440x243x478	26 kg

RAFFINEUSES

La raffineuse verticale est conçue pour assurer un raffinage précis et constant des fèves de cacao, garantissant une granulométrie fine et homogène. Grâce à son système de broyage vertical et à ses composants haute performance, elle optimise l'extraction des arômes tout en préservant les qualités organoleptiques du cacao. Robuste, fiable et adaptée à une production intensive, elle constitue une solution professionnelle de référence pour les ateliers chocolatiers recherchant un niveau supérieur de qualité et de maîtrise dans le processus de fabrication.

R7, R15

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cuve inclinable, conçue pour facilité le déchargement des produits finis et simplifier les opérations de nettoyage.
- Temps de traitement optimisé:

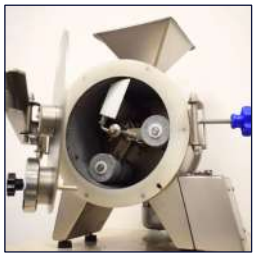
Jusqu'à 1 kg/ heure pour les fèves de cacao

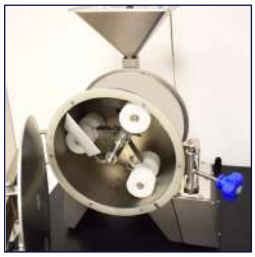
Jusqu'à 2 kg/ heure pour les fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, arachides)

Raffinage fin jusqu'à 0,20-0,18 micron pour une texture parfaitement lisse

- Fabriqué en acier inoxydable
- Le système de chauffage interne atteint jusqu'à 70 °C et est régulé par un thermostat automatique pour une maîtrise parfaite de la température à chaque étape du processus.







FICHE COMMERCIALE

Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Poids
R7 ROULEAUX TÉFLON	230V - 50 Hz 0,25 kW	420x420x450	7 kg	30 kg
R7 ROULEAUX GRANIT				
R15 ROULEAUX TÉFLON	230V - 50 Hz 0,40 kW	400x400x500	15 kg	40 kg
R15 ROULEAUX GRANIT				

VITRINE CHOCOLAT

CRISTAL TOWER 750 CHOCOLAT

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



FICHE COMMERCIALE

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES CHOCOLAT

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	**Porte vitrée** 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



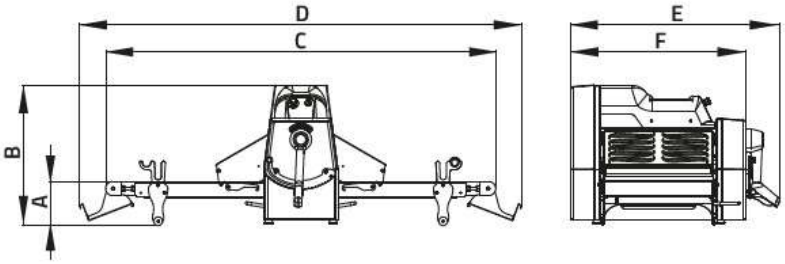
LAMINOIR SUR TABLE

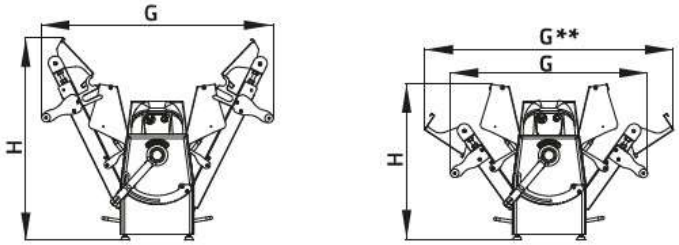
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FICHE COMMERCIALE

- 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 0,75 PH 0,55 kw
- Peint gris et capot rouge







SHB50B75	
A (mm)	205
B (mm)	650
C (mm)	1820
D (mm)	2070
E (mm)	980
F (mm)	820
G (mm)	1100
H (mm)	*950 / 865
Largeur tapis (mm)	500
Poids (kg)	135

Modèle	Dimensions tapis
SHB50B75	500X750 MM

LAMINOIRS SUR SOCLE

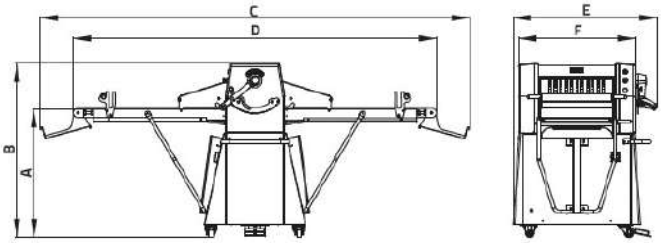
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

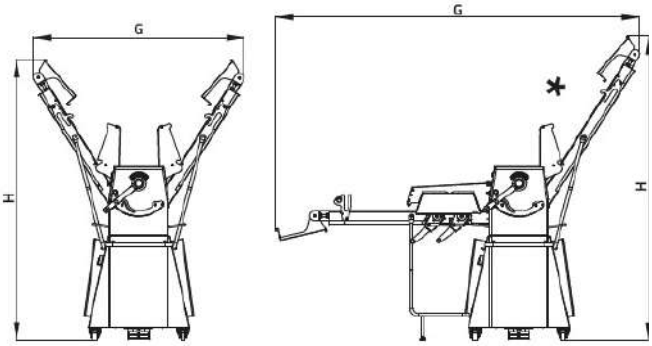
FICHE COMMERCIALE

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



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Largeur tapis (mm)	Poids (kg)
SHE60120	920	1235	3020	2550	1030	820	1475	1985	600	215
SHE60140	920	1235	3410	2940	1130	920	1690	2150	600	280





Modèle	Dimensions tapis
SHE60120	600x1200 MM
SHE60140	600x1400 MM

LAMINOIRS SUR SOCLE ET STATION DE COUPE

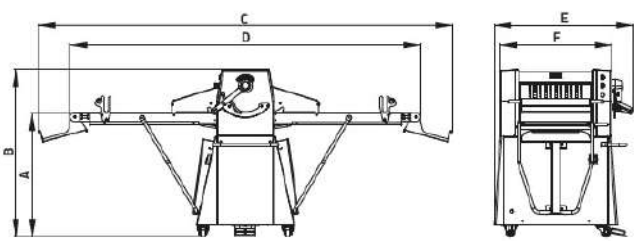
FICHE COMMERCIALE

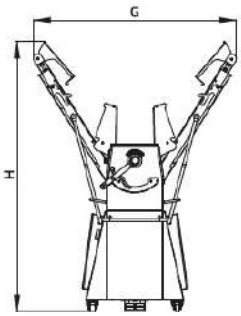
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

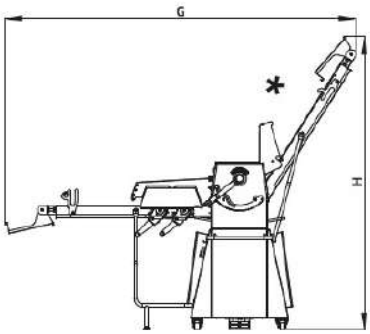
- Laminoir sur socle et station de coupe
- Commande manuelle à levier
- Tôles amovibles
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus
- Boîtier en métal
- Cylindre de diamètre 80 avec ouverture de 0,1 à 50 mm
- Tension 230 V 50 HZ 1 PH



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Largeur tapis (mm)	Poids (kg)
SHE6014DT	920	1235	3410	2940	1130	920	2560	2150	600	310
SHE6016DT	920	1235	3810	3345	1130	920	-	-	600	315







Modèle	Dimensions tapis
SHE6014DT	600x1400 MM
SHE6016DT	600x1600 MM

OPTIONS PAGE 65

LAMINOIRS AUTOMATIQUES

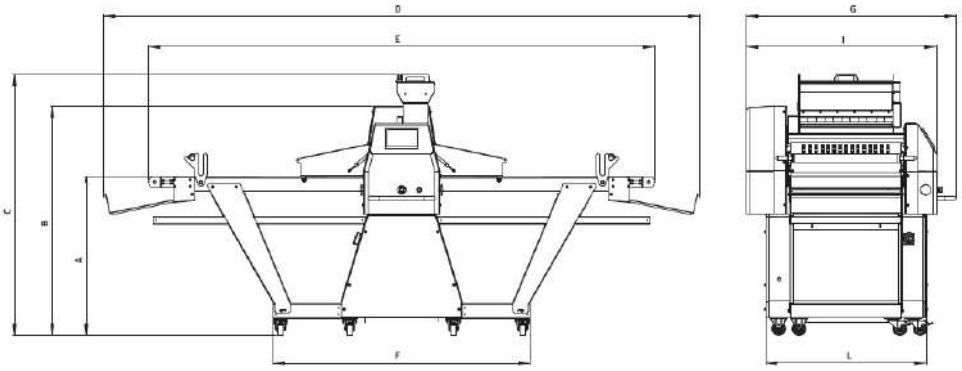
FICHE COMMERCIALE

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
- **Farineur automatique, enrouleur automatique et version inox INCLUS**



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	I (mm)	L (mm)	Largeur tapis (mm)	Poids (kg)
SF6514A	930	1340	1530	3495	2960	1505	1230	1115	945	650	360
SF6516A	930	1340	1530	3885	3340	1905	1230	1115	945	650	400
SF6520A	930	1340	1530	4690	4180	2305	1230	1115	945	650	440



Modèle	Dimensions tapis
SF6514A	650x1400 MM
SF6516A	650x1600 MM
SF6520A	650x2000 MM

VOIR LES OPTIONS PAGE 65

TABLES DE DÉCOUPE

FICHE COMMERCIALE

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 tapis
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

ACCESSOIRES

OPTIONS LAMINOIR SUR SOCLE ET STATION DE COUPE		
Code	Désignation	
KITTDR	KIT ROULEAUX PAIN AU CHOCOLAT ET CROISANT STANDARD	
RTR	COUTEAU ROND DE 50 À 70 MM OU DE 75 À 300 MM	
RTO	COUTEAU OVALE	
RPP	POINÇON DE PÂTE	

OPTIONS LAMINOIR AUTOMATIQUE		
Code	Désignation	
KITTDR	KIT ROULEAUX PAIN AU CHOCOLAT ET CROISANT STANDARD	
SF650ALT	STATION DE COUPE	

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

BOULANGERIE



BATTEURS

FICHE COMMERCIALE

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

PÉTRINS

FICHE COMMERCIALE

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 kg
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 Cuve1°/2° vitesse	12/24 rpm	12/24 rpm	12/24 rpm
Poids	300 kg	350 kg	580 kg

LAVERIE



LAVE-BATTERIES

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	Capacité cuve	Dimensions (L x P x H)	Dimensions panier (L x P)	Passage utile (mm)	Nombre de Panier/heure
ESUS XS	23 L.	600x700x850	500x600	405 mm	5 à 30
ESUS S	23 L.	600x700x1228	500x600	405 mm	5 à 30
ESUS M	37 L.	719x782x1727	560x630	650 mm	5 à 30
ESUS L	37 L.	719x782x1927	560x630	850 mm	5 à 30
ESUS XL	68 L.	853x857x1959	700x700	850 mm	10 à 30
ESUS XXL	131 L.	1465x857x1959	1320x700	850 mm	10 à 30

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	

Baker Box Pastry Box

ÉDITION 2026

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles

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