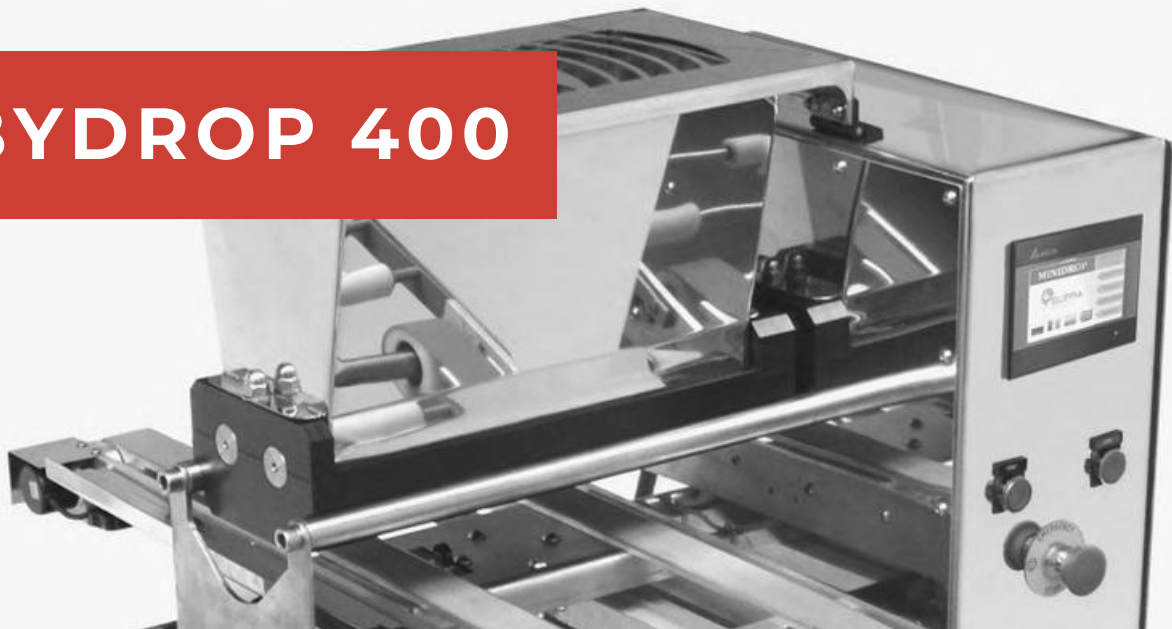




Eppo Food Consultant

Le Spécialiste de la dresseuse pocheuse
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

BABYDROP 400



MINI DRESSEUSE EN 40 CM DE LARGE

La solution parfaite pour les petites pâtisseries et les boulangeries qui souhaitent élargir leur gamme de produits. Son petit gabarit et une utilisation simple lui permet de réaliser des biscuits secs de différentes formes, des cookies, des meringues, des éclairs, des petits choux. Tout est possible sur cette petite machine : faire une génoise, doser la pâte à muffins, décorer les pâtisseries, faire des macarons, des boules de noix de coco. Petite et performante, elle remplace avec succès la main des pâtisseries ! Elle permet de réduire les charges salariales, une réelle économie !



BABYDROP 400



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité : de 15 à 80 Kg/heure

Largeur de passage : 400 mm

Longueur machine : 96 cm

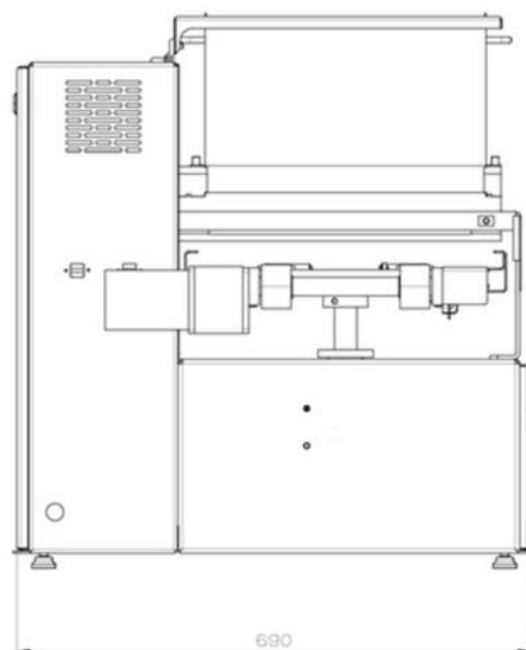
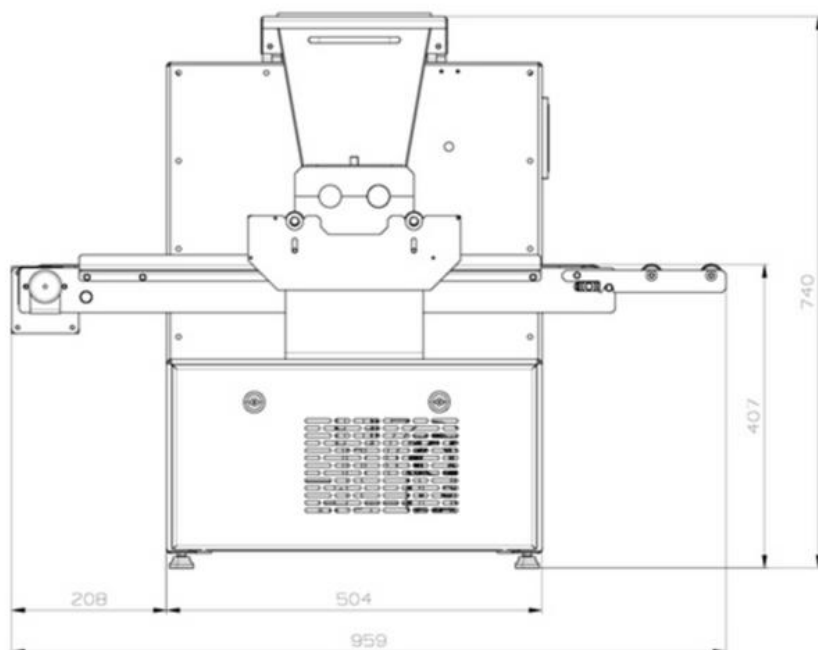
Largeur machine : 69 cm

Hauteur machine : 74 cm (sans table)

Puissance : 2 kW

Voltage : 220 V

Poids : 120 Kg



BABYDROP 400



Equipement standard :



L'écran tactile haute définition en couleur permettant d'accéder à la programmation de plus de 99 recettes en toute facilité avec la possibilité de les sauvegarder sur une carte SD.



La dresseuse vient équipée d'une tête de dosage permettant de passer les pâtes molles (pâte à choux, meringues, biscuits, ...) Les rouleaux de 60 mm de diamètre sont en acier inoxydable AISI 304.



De série vous pouvez enregistrer des programmes pour des dosages :

- sur place
- long
- dosage à étages (pyramide)



Jeux d'outils



Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses $\varnothing 8$, $\varnothing 10$, $\varnothing 12$ + 1 jeu de douilles dentelées $\varnothing 8$, $\varnothing 10$, $\varnothing 12$ + douilles excentrées)

BABYDROP 400



OPTION COUPE-FIL

Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure comme des salés, cookies et autres.



Le dispositif coupe-fil pneumatique est fourni avec une règle de 6 sorties (dessin au choix)



OPTION TÊTE POUR PÂTES LIQUIDES

Grâce à la tête pour pâtes liquides, vous pourrez doser vos madeleines, macarons, financier, plaque de biscuits et autre en toute tranquillité sans le stress de la pâte qui coule entre les dosages.



BABYDROP 400



OPTION TABLE EN INOX SUR ROUES

Grâce à cette table en acier inoxydable vous pourrez déplacer la BABYDROP 400 en toute sécurité.

Elle vous permettra aussi de stocker une partie de vos plaques de cuisson



OPTION RÈGLES DE DOSAGE

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de gâteaux ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



- Règle décoration :





Vous avez un projet ?

Nous pouvons vous accompagner de l'étude de faisabilité jusqu'à sa réalisation



Ingénierie



Equipements



Etude

Batteurs
mélangeurs



Dresseuses



Fours
rotatifs



Produit fini



Conditionnement
horizontal
et vertical

