

Pâtissiers

Paris - Île-de-France

CHOISISSEZ
VOTRE DRESSEUSE

page 14

Supplément n°102-7 du Monde des Artisans n°102 ■ Septembre 2014

 île de France

MON ACTUALITÉ
PUCES DE ST-OUEN :
LE PARADIS DU
CHINEUR P. 6

À DÉCOUVRIR
LE CHÂTEAU
DE CHAMPS-SUR-
MARNE P. 9



LES CHOCOLATIERS-
CONFISEURS PRENNENT
DE LA HAUTEUR P. 25

Les dresseuses-pocheuses

LES ÉQUIPEMENTIERS DU MARCHÉ

MONO ÉQUIPEMENT

Les dresseuses de table Epsilon sont remarquables par leur taille réduite. Une surface inférieure de 1 m² suffit à fonctionner. Le système unique de trémie mobile permet de se passer de bande transporteuse. Il est ainsi possible de charger et décharger les plaques de la façon la plus efficace possible du point de vue ergonomique, c'est-à-dire directement par l'avant de la machine. Ce système innovant réduit considérablement l'espace nécessaire au fonctionnement de la machine. Même les pâtisseries où l'espace de travail est très limité peuvent dès à présent profiter des avantages offerts par la dresseuse Mono : régularité, productivité et diversité des produits. Cette machine est équipée d'un écran tricolore tactile et convivial. Elle peut mémoriser jusqu'à 120 programmes pouvant être activés rapidement en fonction du produit. La programmation par images rend le fonctionnement simple et intuitif. Grâce au système ergonomique de chargement par l'avant, l'artisan fera moins d'effort et ses gestes seront plus efficaces.



Terminé les tâches répétitives à la douille avec la dresseuse-pocheuse OMEGA. Simple à utiliser, cette machine est équipée d'un large écran couleur tactile sur lequel apparaît la forme du produit que vous souhaitez réaliser. Grâce à cette programmation intuitive et ludique, la prise en main de l'Omega est immédiate. La dresseuse vous permet de réaliser plus de 10 000 coques de macarons à l'heure. D'une simple pression du doigt, choisissez votre recette sur l'écran tactile. Validez et c'est parti... Chouquettes, éclairs, Salambo, glands, Caroline, choux, fours pochés, macarons, palets, meringues de toutes tailles, feuilles de biscuits, garnissage de moules ou d'empreintes de différentes tailles, etc. Sur les Omega équipées des accessoires « pâte dure » et coupe-fil détaillage de sablés, cookies, etc. Les produits sont réguliers, clé d'une présentation appétissante et esthétique.