



MONO FRANCE

En complément du Masterchef, la machine multifonctions pour les artisans, Mono France présente une nouvelle gamme de machines à glaces soft « Electro Freeze » destinées aux boulangers, pâtisseries, chocolatiers et traiteurs. De construction américaine, ces machines permettent, grâce à leur puissance, une grande souplesse de production. Avec ce matériel sélectionné pour sa technologie et sa facilité d'entretien, l'artisan glacier ou pâtissier peut se concentrer sur ses recettes, laisser libre cours à sa créativité, satisfaire les désirs d'une clientèle toujours plus exigeante tout en respectant son métier. Les machines « Electro Freeze » offrent un résultat irréprochable dans le respect des règles d'hygiène primordiales dans ce secteur. Un carnet de recettes de mix artisanaux facilement réalisables est remis avec la machine. Toute l'année, ces machines permettent de confectionner des glaces à vendre au cornet ou en pot mais aussi des verrines, entremets glacés et autres spécialités. La liste des démonstrations organisées dans toute la France ainsi qu'un film de présentation de cette machine et ses diverses applications sont visibles sur le site de la société.