

# Dresseuse Drop TT

La **DROP TT** de Bakon est complètement modulable pour être configurée sur-mesure. Elle permet de travailler les pâtes molles et pâtes dures grâce à sa pompe polyvalente. **Modulez la dresseuse avec un large catalogue d'accessoires.**

• Pour les **pâtes molles**, équipez-la avec les engrenages Téflon. Parfait pour le dressage des macarons, pâte à choux, financiers, biscuits, muffins,...

• Pour les **pâtes dures**, équipez-la avec les rouleaux inox. Parfait pour le dressage des cookies, sablés, canistrelli,...

Elle est équipée d'un écran tactile couleur 7" (18cm) permettant d'effectuer tous les réglages et de créer des programmes (100 programmes disponibles).

Trémie 25L

Ecran tactile

Entrée plaque  
400mm sur le  
convoyeur

Nombreux  
accessoires

Construite en acier  
inoxydable et  
matériaux non-  
oxydables

Support roulant  
(en option)

Les + :

- Régularité
- Gain de temps
- Nettoyage facile

## Plusieurs applications :



**Pâtes à choux**



**Macarons**



**Muffins**



**Madeleines**



**Financiers**



**Sablés**



**Génoises**



**Cookies**

## Caractéristiques :

- Tension : 220V - 50Hz
- Puissance : 1 000 Watts
- Dimensions (LxIxh) : 1 120 x 900 x 800mm (conveyeur ouvert)
- Dimensions (LxIxh) : 1 120 x 900 x 700mm (conveyeur fermé)
- Hauteur avec un support roulant : 1 350mm
- Largeur entrée plaque : 400mm
- Poids sans support : ± 130kg

## Quelques accessoires :



*Kit pâtes molles*



*Règle fixe 6 sorties*



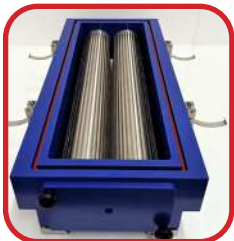
*Douille lisse et cannelée*



*Règle rotative 6 sorties*



*Règle génoise*



*Kit pâtes dures*



*Règle pour coupe  
fil 6 sorties*



*Forme coeur*



*Règle avec  
douilles inox*



*Support roulant*

## Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

*Photos non contractuelles*