

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 (Lxlxh) : 1 120 x 900 x 800mm (convoyeur ouvert)
- Dimensions (Lxlxh) : 1 120 x 900 x 700mm (convoyeur 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



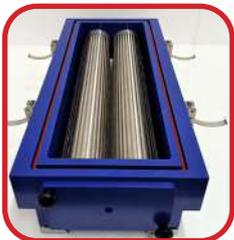
Douille lisse et cannelée



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