



# SPIRAL FRANCE

## L'Équipement Alimentaire

SPIRAL FRANCE,  
spécialiste du matériel  
de pâtisserie semi-automatique  
et automatique.

AGENT EXCLUSIF



Tél. : **02 47 73 13 09**

Email : [info@spiral-france.com](mailto:info@spiral-france.com)

[www.spiral-france.com](http://www.spiral-france.com)

**DÉMO  
possible  
chez vous**



## Pulvérisation

## Nappage

2 pistolets



JELLY EASY II

1 pistolet



JELLY EASY I



1 pistolet  
à poser  
sur table



JELLY EASY TT

Support  
roulant  
disponible

JELLY QUICK 2.0



AGENT EXCLUSIF



# Pulvérisation

## Chocolat



## Dorure

SPRAY MIX BB

Pulvérisation sans brouillard

MOBILE DIX



# Dresseuse

DROP TT

Écran tactile couleur

AGENT EXCLUSIF



Rouleaux inox spécial pâtes dures

Engrenage téfon pour pâtes molles



# Aérobateur

TOP CREAM

2 modèles : 2-10 et 5-30

+ 30% en volume de crème



AGENT EXCLUSIF



# Fonceuses à tartes et formeuse



COMTEC 1100

Fonçage en cercle

Fonce les tartes et tartelettes jusqu'à 300 mm de diamètre



FORMAPAT

Forme et proportionne vos préparations de pâtes dures, sablées, cookies, sous différentes formes et tailles



# Pèle-pommes



SPIRALPOM MAJOR

Pèle, tranche et étrogne les pommes

Production horaire : environ 60 kgs

ASCOBLOC 1 et 2

Épluche, étrogne et coupe en quartiers et rondelles

Production horaire : environ 100 kgs



Support à 3 têtes pivotant



**P 4020**  
Dose et injecte



**PS 4030 Pro**  
Dose et injecte



**Garnissage choux et éclairs**  
Jusqu'à 1000 pièces/heure

**PV 4001 Pro**  
Injecte, dose et dresse



**PVS 4101 Pro**  
Injecte, dose et dresse



**Petites doses**



**Dosage**  
10 à 550 ml



**DOSEUSE BD3**  
Doseuse pneumatique

**DOSEUSE BD5**  
Dosage direct  
depuis votre cuve



**DOSEUSE BD7**



**DOSEUSE BD9**  
Pilotée par Servomoteurs



AGENT EXCLUSIF



# Tempéreuses chocolat

# Pastocuisseurs

## CARAMEL



**FRICHOC 20**  
Tempéreuse 20 kgs  
Enrobeuse tapis 180 mm

Tempérage rapide  
Réglage des 3 températures  
Fonction dosage automatique



**FRICHOC 30**  
Tempéreuse 30 kgs  
Enrobeuse tapis 240 mm

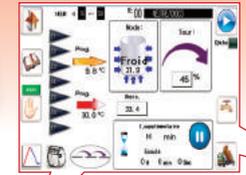


**FRICHOC 50**  
Tempéreuse 50 kgs  
Enrobeuse tapis 300 mm  
(option 400 mm)

Recettes programmables /  
Connexion Internet



Cuisson,  
refroidissement  
et mélange  
de vos préparations



**FRICREMA PC 25H**

4° À 200°  
25 LITRES



**FRICREMA PC 60H**

4° À 200°  
60 LITRES



**FRICREMA PC 110H**

4° À 200°  
110 LITRES

Mixeur intégré en option  
(Hors PC 25 - PM 25)



**FRICREMA PM 25**

-20° À 200°  
25 LITRES  
SPÉCIAL GLACE



**FRICREMA PC 160**

4° À 200°  
160 LITRES

**FRICREMA PC 210**

4° À 200°  
210 LITRES



# SPIRAL FRANCE propose aussi une large gamme de produits à destination des pâtisseries industriels...

Retrouvez notre offre complète sur notre site  
[www.spiral-france.com](http://www.spiral-france.com)



Découpe ultrasons  
"Compact Ultrasonic"



Pasteurisateurs  
"FRICREMA  
PC 220 W /  
PC 330 W"



RETROUVEZ TOUTES NOS  
**VIDEOS**  
SUR NOTRE CHAÎNE  
**YOUTUBE !**



**SPIRAL FRANCE**  
L'Équipement Alimentaire

SPIRAL FRANCE  
7 RUE DES PARTENAIS  
F 37250 VEIGNÉ

Tél. : 02 47 73 13 09  
Email : [info@spiral-france.com](mailto:info@spiral-france.com)  
[www.spiral-france.com](http://www.spiral-france.com)

