



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

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



BAKON
LINXIS GROUP

Pulvérisation

Chocolat



Dorure

SPRAY MIX BB

Pulvérisation sans brouillard

MOBILE DIX



Dresseuse

DROP TT

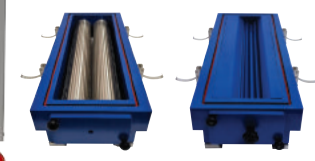
Écran tactile couleur

AGENT EXCLUSIF



Rouleaux inox spécial pâtes dures

Engrenage téfon pour pâtes molles



Aérobateur

TOP CREAM

2 modèles : 2-10 et 5-30



AGENT EXCLUSIF

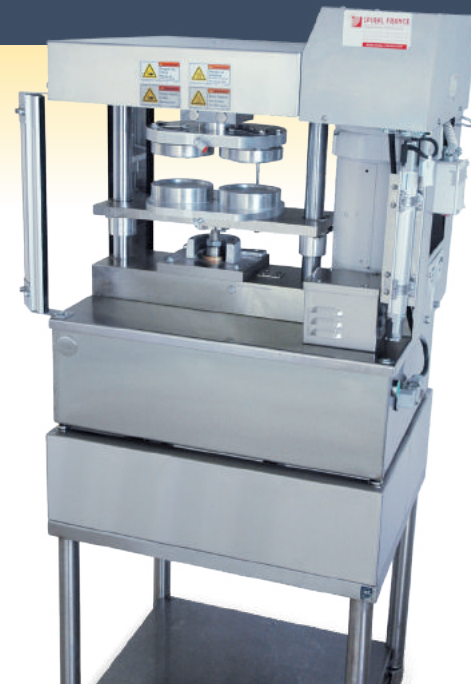


Fonceuses à tartes et formeuse



COMTEC 1100

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

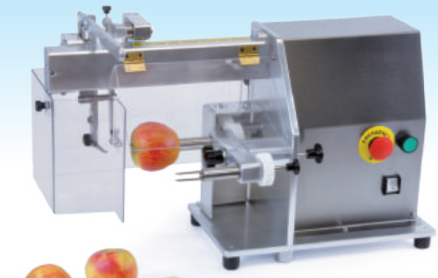


FORMAPAT

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

ASCOBLOC 1 et 2

Épluche, étrogne et coupe en quartiers et rondelles

Production horaire : environ 100 kgs



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



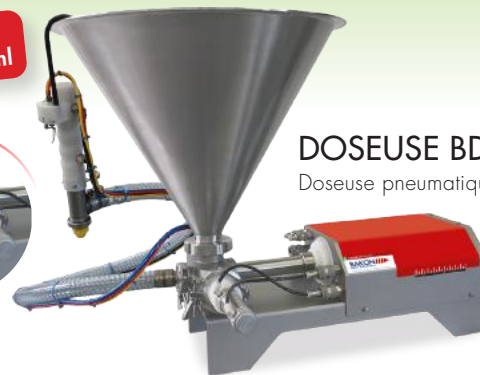
PVS 4101 Pro
Injecte, dose et dresse



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





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

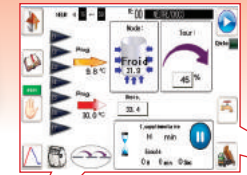


FRICHOC 50
Tempéreuse 50 kgs
Enrobeuse tapis 300 mm
(option 400 mm)

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



Doreuse à disques



Nappeuse industrielle



Foisonneurs en continu
TREFA



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
www.spiral-france.com

