

Foisonneur en continu

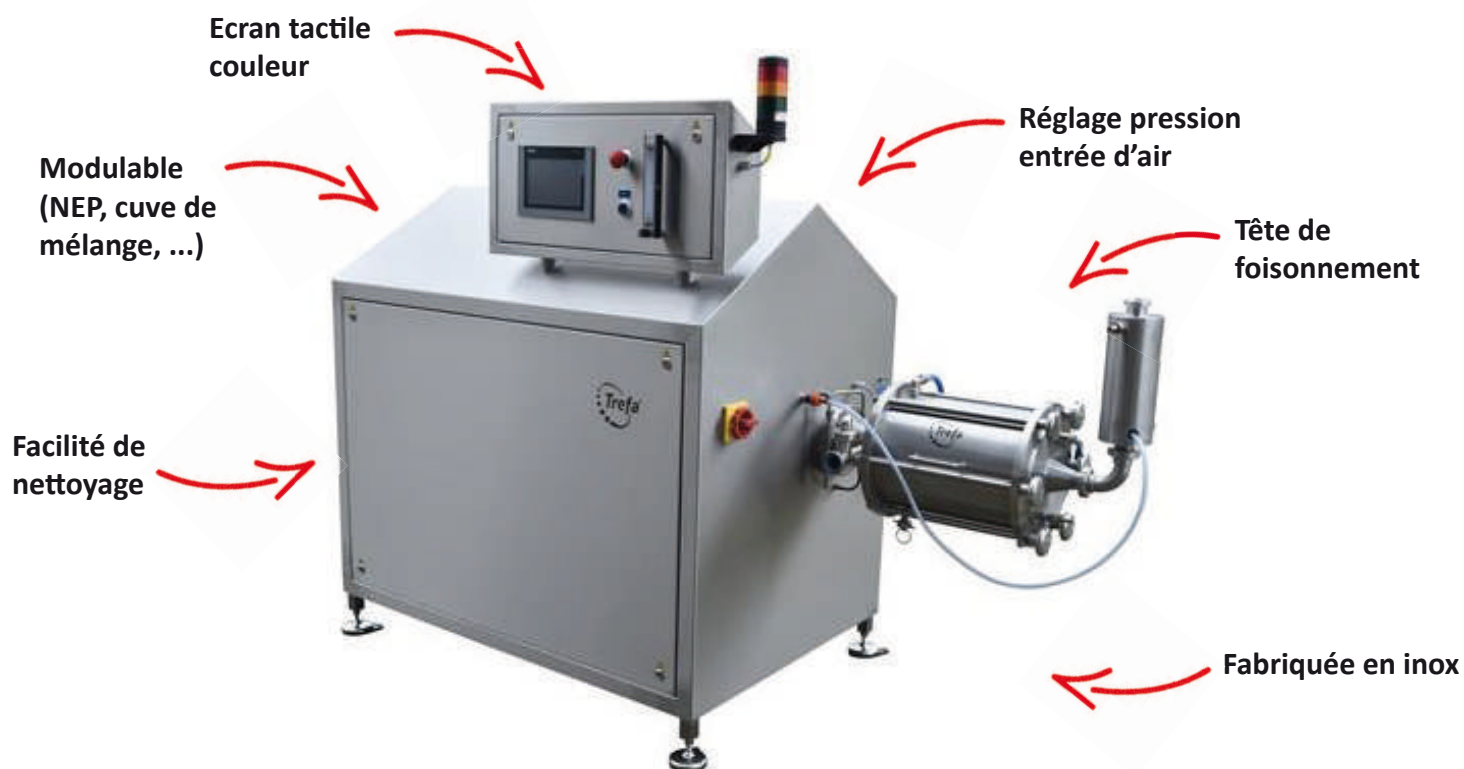
Trefa®

La gamme de foisonneurs **Trefa** a été conçue pour augmenter le volume ou la texture de vos préparations afin de créer une mousse uniforme par injection d'air.

Les machines Trefa offrent des avantages en termes d'uniformité, qualité du produit, une maîtrise totale de la production en termes de densité et de structure, et un flux continu de produit foisonné pour alimenter une ligne de production. Elles permettent de réaliser des mousses, meringues, pâtes à gâteaux, guimauves...

Les machines peuvent être équipées selon le besoin de nettoyage en place, de cuve de prémélange, d'un générateur d'azote et d'un système d'injection (ganache, crème, arôme).

15kg à environ 7500 kg par heure



Les + :

- Facile à utiliser
- Flexible et précis pour tous les types de préparation
- Permet une économie de produit
- Nettoyage en place en option
- Recettes paramétrables et enregistrables

Plusieurs applications :



Génoise



Mousse



Meringue



Joconde



Guimauve



Chantilly



Blanc d'oeufs



Dacquoise

Caractéristiques (8 modèles) :

TREFA	T-50	T-100	T-250	T-500	T-750	T-1000	T-2000	T-3000
Dimensions	750	750	1.000	1.000	1.400	1.400	1.400	1.600
Longueur								
Dimensions	750	750	790	790	1.000	1.000	1.000	1.000
Largeur								
Dimensions	1.150	1.150	1.400	1.400	1.700	1.700	1.700	1.700
Hauteur								
Débit min*	15	30	50	75	200	500	800	1.200
kg/h								
Débit max*	150	200	450	750	2.000	3.500	5.500	7.500
kg/h								

* En fonction du produit

Zoom :

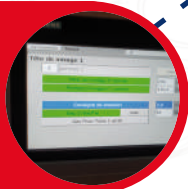
Bouton
d'arrêt
d'urgence



Réglage air



Ecran tactile



Tête de
foisonnement



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME