

AVAMO

MINI DRESSEUSE DE TABLE AVAMO JOLLY

La plus précise des dresseuses de sa catégorie

SPECIFICATIONS

TECHNIQUES

- Structure en aluminium recouverte par de l'acier inoxydable
- Ecran couleur tactile
- Motorisation avec variateur électronique réglable
- Programmation intuitive par écran tactile (99 recettes)
- Paramètres programmables : vitesse des cylindres, temps de dosage, durée anti-goutte, espacements, nombre de rangées, montée du tapis ou niveau fixe,...
- Livrée avec une règle de dosage et 2 jeux de 6 douilles en inox
- Rouleaux de dosage en acier inoxydable ou plastique alimentaire, à vitesse variable
- Largeur de la machine 360 ou 400 mm
- Avance des plateaux bidirectionnelle à contrôle électrique
- Démarrage automatique
- Descente automatique du transporteur pour le détachement des produits
- Fonction anti-goutte / anti-trainée réglable
- Garantie 1 an. Temps de réponse 8h ouvrables.
- Normes CE

Caractéristiques :

Dim. cm 80x70x80H. Poids : 95kg
Largeur plaques : 360/400mm
Puissance : 0.61kw. V : 230v
3P+T+N

La dresseuse de table **Avamo JOLLY** est idéale pour dresser ou pocher avec précision une très grande variété de recettes : macarons, meringues, génoises, pâtes à choux, éclairs, rochers, financiers, muffins, madeleines, boudoirs,...

De dernière génération, elle a été conçue pour éviter les problèmes des dresseuses classiques : grâce à sa grande régularité, plus besoin de trier les produits sur chaque plaque, plus besoin de jeter !



- **TETE SPECIALEMENT CONCUE POUR LES MACARONS – REGULARITE PARFAITE**
- **PLUS BESOIN DE TRIER ET JETER**
- ECRAN TACTILE COULEUR
- SYSTEME D'ASPIRATION ANTI-TRAINEE
- MONTEE OU DESCENTE DU TAPIS PROGRAMMABLE
- 99 RECETTES MEMORISABLES
- SUPPORTS DE CHARGEMENT DE PLAQUES
- FORMATION INCLUSE DANS TOUTE LA FRANCE



Pâtisseries réalisables

- ✓ Macarons – génoises - pâte à choux – muffins – madeleines – boudoirs - meringues – cakes – éclairs – etc.
- ✓ Avec ou sans inclusions (fruits confis, pépites de chocolat, fruits secs,..)

Capacité de production

- Environ 3 plaques par minute
- Pour plaques 60x40 / 56x36

(estimations variables selon le type de pâte et les conditions d'utilisation)

Précise

- Tête de dernière génération spécialement conçue pour les macarons
- Revêtement intérieur de trémie en Téflon en option
- Instruments et matériaux de haute qualité

AVAMO

– 2121 Chemin de St Bernard, porte 13 – 06220 Vallauris – France
Tél : +33 (0)4 93 67 62 47 – Fax : +33 (0)4 93 67 57 86 – contact@avamo.fr – www.avamo.fr

AVAMO

MINI DRESSEUSE DE TABLE AVAMO JOLLY

La plus précise des dresseuses

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Structure en aluminium recouverte par de l'acier inoxydable
- Ecran couleurs tactile
- Motorisation avec variateur électronique réglable
- Programmation intuitive par écran tactile (99 recettes)
- Paramètres programmables : vitesse des cylindres, temps de dosage, durée anti-goutte, espacements, nombre de rangées, montée du tapis ou niveau fixe,...
- Livrée avec une règle de dosage et 2 jeux de 6 douilles en bronze
- Rouleaux de dosage en acier Inoxydable ou plastique alimentaire, à vitesse variable
- Largeur de la machine 360 ou 400 mm
- Avance des plateaux bidirectionnelle à contrôle électrique
- Démarrage automatique
- Descente automatique du transporteur pour le détachement des produits
- Fonction anti-goutte / anti-trainée réglable
- Garantie 1 an. Temps de réponse 8h ouvrables.
- Normes CE

Caractéristiques :

80x70x80H mm. Poids : 95kg
 Largeur plaques : 360/400mm
 Puissance : 0.61kw. V : 230v
 3P+T+N

Accessoires livrés en standard



Quelques buses en option



Quelques accessoires en option



AUTRES MODÈLES DISPONIBLES :

MODÈLES		PÂTES MOLLES		PÂTES DURES
		Dosage fixe	Dosage avec rotation	Coupe-fil
400 mm	JOLLY	✓	✗	✗
400 ou 600 mm	AV-DF	✓	✗	✗
	AV-DR	✓	✓	✗
	AV-CF	✗	✗	✓
	AV-TP	✓	✓	✓
PRODUITS		Macarons, meringues, muffins, cakes, écalirs, boudoirs, langues de chat, financiers, congolais, madeleines, etc;	Meringues, rochers coco, produits torsadés, etc.	Sablés, biscuits secs, craquants, cookies, palets, canestrelli, galettes, biscuits long, etc.

AVAMO

– 2121 Chemin de St Bernard, porte 13 – 06220 Vallauris – France
 Tél : +33 (0)4 93 67 62 47 – Fax : +33 (0)4 93 67 57 86 – contact@avamo.fr – www.avamo.fr