

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Machine à décorer les gâteaux - Ø 36.4 cm - vert****Maxima**

Description	Caractéristiques
Cet appareil professionnel de décoration de gâteaux verts permet d'obtenir facilement des gâteaux parfaitement lisses. La plate-forme rotative assure un mouvement fluide, tandis que les lames verticales et horizontales réglables éliminent sans effort l'excès de crème au beurre ou de glaçage, créant ainsi une finition impeccable sur les côtés et le dessus. La vitesse de l'appareil varie de 40 à 225 tr/min et peut être réglée par incréments de 10 tr/min. Pour plus de commodité, le plateau tournant tourne dans les deux sens. Assurer une finition lisse Placez le gâteau au centre de l'appareil de décoration. Positionnez le couteau vertical le long du gâteau et faites tourner le plateau manuellement, en veillant à ce que l'espacement entre le couteau et le gâteau soit régulier. Ajustez la position du gâteau si nécessaire. Déplacez le couteau vertical contre le gâteau et le couteau horizontal sur le dessus. Mettez l'appareil en marche et réglez la vitesse souhaitée (la plage recommandée est de 75 à 85 tours/minute). Utilisez une poche à douille avec la crème de votre choix, comme la crème au beurre ou la ganache. Commencez par appliquer la crème du centre vers l'extérieur. La plate-forme rotative éliminera l'excès de crème par les lames tout en lissant le dessus. Une fois le dessus terminé, appliquez la crème sur les côtés, de haut en bas. Réglez les lames pour obtenir des bords plus nets ou une couche plus fine, selon vos préférences. Nettoyage de l'appareil de décoration de gâteaux	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Il est essentiel de nettoyer soigneusement l'appareil de décoration de gâteaux après chaque utilisation. Retirez toutes les pièces détachables et lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez d'utiliser des éponges abrasives pour éviter les rayures. Séchez soigneusement les pièces et essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Remontez l'appareil et rangez-le dans un endroit à l'abri de la poussière. Commandez cette machine à décorer les gâteaux dès aujourd'hui pour créer des gâteaux parfaitement givrés à chaque fois. Une finition lisse est essentielle pour réaliser des gâteaux goutte à goutte ou recouvrir des gâteaux de pâte d'amande ou de fondant. Saviez-vous que cette machine est disponible en plusieurs couleurs ? Choisissez votre couleur préférée et commandez maintenant ! Caractéristiques • Panneau de commande étanche • Lames horizontales et verticales réglables • Angles toujours droits de 90 degrés • Faible niveau sonore (40 dB) • Vitesse réglable de 40 à 225 tours/minute Caractéristiques du produit • Poids net : 27 kg • Dimensions de la machine : L50 x P37 x H62cm • Plateau tournant : Ø 36.4cm • Vitesse de rotation : 40-225RPM • Dimensions du gâteau : Ø 12-32cm • Hauteur du gâteau : max 18cm • 230V / 50Hz / 1 Phase 120W	