

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 - bleu

Maxima



Description	Caractéristiques
Cet appareil de décoration de gâteaux bleu permet d'obtenir une finition professionnelle. Sa plate-forme rotative et ses lames verticales et horizontales réglables permettent d'obtenir une surface de gâteau impeccable en éliminant l'excès de crème au beurre ou de glaçage. La vitesse de l'appareil est réglable de 40 à 225 tr/min par incréments de 10 tr/min, le plateau tournant dans les deux sens pour une flexibilité maximale. Finition uniforme et côtés lisses Placez le gâteau au centre de l'appareil. Placez le couteau vertical le long du gâteau et faites tourner le plateau manuellement, en veillant à ce que la distance entre le couteau et le gâteau soit régulière. Si nécessaire, ajustez la position du gâteau. Déplacez ensuite le couteau vertical contre le gâteau et le couteau horizontal sur le dessus. Allumez la machine à décorer les gâteaux, réglez la vitesse souhaitée (la vitesse recommandée est de 75-85 tr/min) et utilisez une poche à douille avec la crème de votre choix (crème au beurre ou ganache, par exemple). Commencez par appliquer la crème en partant du haut vers l'extérieur. La rotation du gâteau permet d'évacuer l'excès de crème par les lames pendant que le dessus est terminé. Une fois le dessus terminé, ajoutez la crème le long des côtés, de haut en bas. Réglez les lames pour obtenir des coins plus nets ou une couche de crème plus fine, selon vos préférences. Nettoyage de l'appareil à décorer les 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 important de bien nettoyer l'appareil de décoration de gâteaux après chaque utilisation. Retirez toutes les pièces détachées et lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux. N'utilisez pas d'éponge pour éviter de rayer l'appareil. Séchez soigneusement les pièces et nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Remettez les pièces en place et rangez l'appareil dans un endroit exempt de poussière. Vous souhaitez obtenir des gâteaux de qualité professionnelle avec des bords précis à 90 degrés ? Cet appareil de décoration de gâteaux est l'investissement idéal. Il est disponible dans une variété de couleurs pour s'adapter à votre style. Complétez votre installation en l'associant à un mélangeur planétaire de 7 litres ou à un pétrin à spirale de 8 litres de la même couleur ! 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	