

Distributeurs de boissons / Machines à pâtisserie-glaces

Sucré ou salé ?

Et pourquoi pas innover ?

Granités salés, mousse de saumon au lieu de la crème... c'est vous qui mettez les limites.

Avec les machines habituelles, proposez à vos clients un choix comme jamais.



Machines à chocolat et distributeurs de boissons froides

Modularité en deux machines indispensables à votre activité. Des machines à chocolat pour préparer et conserver en parfait état un délicieux chocolat chaud, mais également pour le thé, le lait et une multitude de boissons chaudes pour combattre l'hiver.

Des distributeurs pour déguster une boisson bien fraîche, mais également pour tout type de produit frais que pourraient commander vos clients : thé, lait, jus de fruits... une réponse à la chaleur de l'été.



Distributeurs de boissons

Une machine pour chaque besoin, de 1 à 3 cuves. Panneaux en acier inoxydable pour une hygiène maximale et un nettoyage facile. Un investissement réduit qui donnera une grande valeur ajoutée à votre activité.



Machines à Chantilly

Les particules de graisse formant la crème possèdent une pellicule protéique extérieure. Lorsque les particules se rapprochent, elles tendent à se regrouper. Si vous agitez ou battez rapidement la crème, vous favorisez l'ajout d'air provoquant une augmentation importante du volume.

Il à été imaginé de « mélanger » la crème avec l'air à l'aide d'une pompe, et de l'impulser à travers un parcours sinueux et étroit, par le texturant, afin d'augmenter la collision des particules de graisse et d'obtenir ainsi, avec l'ajout d'air, l'augmentation de volume correspondante.

