

# MONO

**Libérez-vous**

des tâches  
répétitives !



# MONO-France, l'automatisation au service de votre créativité !



## Une gamme d'équipements pour artisans exigeants !

MasterChef, pastoucheurs, turbines, dresseuses pocheuses, tempéreuses enrobeuses... chacune de nos machines répond à une double exigence : permettre aux artisans pâtisseries, glaciers et chocolatiers de **gagner en productivité et rentabilité, sans jamais faire aucun compromis sur la qualité !**

## Une équipe à l'écoute de vos besoins spécifiques

Grâce au réseau des concessionnaires Bongard/Referencia, distributeurs exclusifs de nos machines, MONO-France accompagne les artisans sur l'ensemble du territoire métropolitain et dans les départements d'outre-mer. **Notre métier est de vous équiper, mais avant tout de vous écouter !** Pour mieux vous conseiller et vous proposer le matériel adapté à vos attentes, contraintes et besoins spécifiques.

## Un service de proximité accessible 24h/24

Dans vos laboratoires, sur les salons ou dans les concessions de nos partenaires, toute l'équipe de MONO-France est « sur le terrain » pour étudier vos demandes, vous accompagner dans vos réflexions et vous dépanner en cas de difficultés. Une proximité renforcée par **notre réseau de techniciens**, régulièrement formés aux spécificités de nos machines, **et garants de la qualité de notre SAV, disponible 24h/24 - 7j/7 - 365 jours/an !**

## L'expertise de pâtisseries conseils utilisateurs

Pour vous aider à optimiser votre investissement, MONO-France vous accompagne dans la prise en main de vos nouveaux équipements. Nous organisons également chaque année **75 à 90 journées de démonstrations, formations, ateliers et autres Masterclasses animées par nos pâtisseries conseils**, eux-mêmes utilisateurs de matériels issus de notre gamme.

Le programme, régulièrement actualisé, sur  
[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

# MONO-France en bref

- + de 2500 clients
- 230 mises en service chaque année
- + 2300 MasterChef en service
- 31 concessionnaires
- 310 techniciens
- SAV disponible 24h/24 7j/7 - 365 jours/an



## L'équipe

Vous souhaitez en savoir plus sur notre gamme ? Vous avez besoin de conseils personnalisés ? Désirez nous rencontrer ou obtenir un devis ? Participer à l'une de nos Masterclasses ? Pour tout cela, et bien plus encore, contactez-nous !



De gauche à droite : Philippe Renou, Kevin Dussap, Matthieu Paget, Olivier Mauron, Mathieu Guibert, Cédric Bernard, Laurent Tello, Franck Surin et Nicolas Coffin.

**Mathieu GUIBERT**  
Directeur Général, Commercial  
des Régions IDF & Ouest

+33 (0)6 78 73 43 06  
[mguibert@mono-france.com](mailto:mguibert@mono-france.com)

**Franck SURIN**  
Responsable Commercial  
Région Est

+33 (0)6 45 56 78 17  
[fsurin@mono-france.com](mailto:fsurin@mono-france.com)

**Jennifer LACROIX**  
Assistante Commerciale

+33 (0)1 60 86 50 81  
[jlacroix@mono-france.com](mailto:jlacroix@mono-france.com)



# MasterChef & MasterChef S

## La machine multifonction

La machine multifonction par excellence! MasterChef cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat. Un outil unique au service de l'ensemble de vos fabrications.

### LES POINTS FORTS

- Polyvalence
- Productivité
- Constance
- Hygiène
- Brevet Hotfreezer (pas de brûlage, ni de givre)
- Programmes adaptables et libres
- Souplesse d'utilisation
- Formation dans votre labo



### Les Applications

- Crèmes pâtissière, citron, anglaise...
- Pâtes de fruit
- Confitures
- Glaçages
- Mousseline
- Crème au beurre
- Pâte à bombe
- Guimauve
- Glaces
- Sorbets
- Chocolat...



### Caractéristiques techniques

|                                                                | MasterChef          | MasterChef S        |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Capacité de cuve                                               | 12 L                | 20 L                |
| Quantité mini/max de crème pâtissière (litre de lait)          | 2 – 8               | 5 - 14              |
| Temps/cycle (pasteurisation + refroidissement à T° de pochage) | 35 min              |                     |
| Quantité mini/max par cycle de mix liquide (litre)             | 3 – 8               | 5 – 12              |
| Temps/cycle (pasteurisation + turbinage)                       | 35 min              |                     |
| Puissance compresseur                                          | 3 kW                | 3,7 kW              |
| Puissance moteur agitateur                                     | 2,2 kW              | 4 kW                |
| Raccordement électrique                                        | 400 V / 3 / 50 Hz   |                     |
| Nombre de vitesses                                             | 7                   |                     |
| Refroidissement                                                | Eau                 |                     |
| Dimensions (L x P x H)                                         | 505 x 700 x 1210 mm | 550 x 740 x 1390 mm |
| Poids                                                          | 190 kg              | 265 kg              |

Starcrem 20 Pro

Pastocuisseur

Automatisez les préparations qui demandent beaucoup de temps et d'énergie manuelle.

Starcrem 20 Pro cuit et refroidit vos préparations !

LES POINTS FORTS

- Agitateur
- Couvercle ergonomique
- Douchette intégrée
- Tablette inox 4 positions
- Protection
- Programmes personnalisables

Formation  
incluse



Les Applications

- Crème
- Pâte à choux
- Bavarois
- Confiture
- Tempérage du chocolat
- Crème
- Ganache

| Caractéristiques techniques          | Starcrem 20 Pro      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Capacité du produit fini (par cycle) | 7 à 17 kg            |
| Alimentation électrique              | 400 V / 3 ph / 50 Hz |
| Puissance                            | 2 kW                 |
| Puissance de l'agitateur             | 4 kW                 |
| Dimensions (L x P x H)               | 450 x 614 x 1110 mm  |
| Poids                                | 150 kg               |

Pour plus d'infos



Starcrem 35 & 60

Pastocuisseur

Optimisez votre production grâce au Starcrem ! Il vous permet de chauffer, cuire et refroidir vos crèmes et de réaliser bien d'autres préparations.



LES POINTS FORTS

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Mémoire de recettes
- Rapport qualité/prix



Les Applications

- Crèmes pâtissière, anglaise...
- Mise au point du chocolat
- Ganache
- Fruits pochés
- Confitures
- Sucre inverti...

| Caractéristiques techniques          | Starcrem 35         | Starcrem 60         |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Capacité de produit fini (par cycle) | 16 à 32 kg          | 26 à 52 kg          |
| Durée moyenne du cycle               | 120 min             |                     |
| Chauffage                            | indirect            |                     |
| Résistances électriques              | 3,3 kW              | 4,8 kW              |
| Puissance compresseur                | 2 kW                | 2,5 kW              |
| Moteur agitateur (2 vitesses)        | 0,6 kW              | 0,75 kW             |
| Condensation                         | air - eau           |                     |
| Raccordement électrique              | 400 V / 3 / 50 Hz   |                     |
| Dimensions (L x P x H)               | 610 x 680 x 1000 mm | 660 x 680 x 1070 mm |
| Poids                                | 185 kg              | 235 kg              |

Patis+

La machine multifonction sous vide

Processus spécifiques conçus pour simplifier le travail en pâtisserie et optimiser les résultats. Ils transforment votre machine d'emballage en une machine de processus vous permettant d'obtenir des résultats uniques et constants.

LES POINTS FORTS

- Infusions, confisages, conservations...
- Pompe 25 m³/h
- Capteur à vide absolu
- Barre à souder 410 mm triple fonction
- 21 cycles prééglés
- 10 cycles modifiables
- Formation dans votre labo

Formation  
incluse



Caractéristiques techniques

Patis+ 43

|                                             |                               |
|---------------------------------------------|-------------------------------|
| Dimensions max. du sac                      | 400 x 500 mm                  |
| Alimentation électrique                     | 220-240 V / 50-60 Hz / 1115 W |
| Pompe à vide                                | 25 m³/h                       |
| Barre de soudure                            | 415 mm                        |
| Dimensions (L x P x H)                      | 580 x 698 x 1029 mm           |
| Dimensions de la chambre à vide (L x P x H) | 450 x 520 x 220 + 192 mm      |
| Poids                                       | 86,5 kg                       |



Toute la gamme Patis+



Patis+ 33



Patis+ 63H

Caractéristiques techniques

Patis+ 33

Patis+ 63 H

Patis+ 103 H

|                                             |                              |                           |                           |
|---------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Dimensions max. du sac                      | 300 x 450 mm                 | variable                  | variable                  |
| Alimentation électrique                     | 220-240 V / 50-60 Hz / 900 W | 400 V / 50-60 Hz / 3480 W | 400 V / 50-60 Hz / 3490 W |
| Pompe à vide                                | 16 m³/h                      | 100 m³/h                  | 100 m³/h                  |
| Barre de soudure                            | 310 mm                       | 630 mm x 2                | 1007 mm x 2               |
| Dimensions (L x P x H)                      | 467 x 596 x 480 mm           | 833 x 755 x 1030 mm       | 1150 x 926 x 1070 mm      |
| Dimensions de la chambre à vide (L x P x H) | 345 x 434 x 205 mm           | 680 x 575 x 200 + 190 mm  | 1033 x 680 x 270 + 190 mm |
| Poids                                       | 69 kg                        | 250 kg                    | 322 kg                    |



# Cookmatic

Machine à foncer et à cuire tout en un !

## LES POINTS FORTS

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Régularité et esthétisme
- Polyvalence
- Rentabilité

## Les Applications

- Fonçage, cuisson ou pré-cuisson des pâtes sucrées, salées et à choux
- Une soixantaine de formes disponibles : cubique, cylindrique, éclair, carrée, rectangulaire, en forme de cœur...

### Caractéristiques techniques

### New Cookmatic

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Dimensions (L x P x H) | 440 x 530 x 420 mm |
| Puissance électrique   | 3200 W             |
| Tension                | 220 V / 240 V      |
| Poids                  | 28 kg              |



Pour plus d'infos



Avec tous les moules disponibles, seule votre imagination sera la limite.

- Moules à tartelettes (carré, rectangulaire, rond, en cœur, triangulaire, pour les éclairs, festonné et pleins d'autres formes)
- Moules pour la pâte à choux (cubique, cylindrique, rectangulaire et rond)



Patiss3

Imprimante 3D alimentaire

La fonceuse du futur est accessible dès à présent pour vous permettre de transformer vos idées en créations gourmandes et inédites !

LES POINTS FORTS

- Simple d'utilisation
- Compacte
- Robuste
- Sans déchets
- Pilotable depuis une application
- Modèles 3D inclus dans l'application
- Possibilité d'ajouter ses propres designs 3D
- Facilement nettoyable
- Travail en temps masqué

Formation  
incluse

Les Applications

- Fonds de tartes et tartelettes sucrés ou salés
- Bouchées et mignardises
- Contenants comestibles...



| Caractéristiques techniques | Patiss3                      |
|-----------------------------|------------------------------|
| Alimentation                | 24 V / courant continu / 5 A |
| Connexion                   | Prise monophasée             |
| Matériaux                   | Inox 304L / POM / HDPE       |
| Consomation électrique      | < 200 W                      |
| Dimensions (L x P x H)      | 915 x 604 x 900 mm           |
| Réceptient de cuisson       | Bac GN 2/3                   |
| Réservoir de pâte           | 1,2 L                        |
| Cartouche de poudre neuve   | 7 L                          |
| Poids                       | 25 kg                        |



Pour plus d'infos



# Rollerbiscuit

Étaler rapidement les feuilles de biscuits

Rollerbiscuit est un outil conçu pour étaler rapidement et avec précision tous types de biscuits et pâtes de densité égale. Comparé à la méthode traditionnelle d'étalement de la pâte à biscuits, Rollerbiscuit ne nécessite qu'un quart du temps habituellement requis, tout en offrant un produit de qualité supérieure, très compact et uniforme en termes d'épaisseur et de largeur.

## LES POINTS FORTS

- 100% manuel
- Acier inoxydable
- Crans de réglage de l'épaisseur avec mémorisation du niveau sélectionné
- Polyvalence des formes et des tailles des biscuits
- Facilité d'entretien (passe au lave-vaisselle)

## Les Applications

- Dressage des feuilles de biscuits

### Caractéristiques techniques

|                        | Rollerbiscuit      |
|------------------------|--------------------|
| Dimensions (L x P x H) | 470 x 320 x 400 mm |
| Poids                  | 9 kg               |

Pour plus d'infos



# Epsilon & Omega

Dresseuses Pocheuses

Oubliez vos poches ! Epsilon et Oméga prennent la main et réalisent vos choux, macarons, meringues, génoises... avec une précision, une régularité et une rapidité inégalées.



Epsilon



Omega

Formation  
include

## LES POINTS FORTS

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Régularité et esthétisme
- Polyvalence
- Rentabilité
- La formation dans votre labo

## Les Applications

- Dressage des pâtes à choux (chouquettes, éclairs, salambos...)
- Fours pochés (macarons, palets...)
- Meringuettes (torsadées, rosace, en cercle, en carré)
- Feuilles de biscuit (génoises, jocondes, dacquoises...)
- Garnissage de moules ou d'empreintes (cakes, financiers, madeleines).
- Et, sur les Omega équipées des accessoires pâte dure et coupe-fil, détaillage de sablés, cookies, palets...

### Caractéristiques techniques

|                                     | Epsilon<br>à poser sur table | Omega   |
|-------------------------------------|------------------------------|---------|
| Trémie                              | 400 mm                       |         |
| Largeur de plaque                   | 400 mm                       |         |
| Profondeur                          | 742 mm                       | 869 mm  |
| Hauteur                             | 775 mm                       | 1541 mm |
| Hauteur de remplissage de la trémie | 550 mm                       | 1333 mm |
| Largeur                             | 977 mm                       | 1200 mm |
| Poids net                           | 100 kg                       | 183 kg  |
| Trémie                              | 20 L                         | 25 L    |
| Nombre de rangées/min               | 16                           | 35      |
| Nombre de programmes                | 96                           | 600     |
| Puissance électrique                | 2,5 kW                       |         |
| Raccordement électrique             | 220 V Mono + T               |         |

Dresseuses livrées avec 3 règles, 1 jeu de douilles et 1 journée de mise en service.

# Dosiemme & Dosimini

Injecteurs à crème manuels

## LES POINTS FORTS

- Comptacts
- Pratiques
- Économiques
- Faciles à nettoyer
- Adaptés aux petits espaces
- Piston en acier inoxydable

## Les Applications

- Pâtisseries
- Restaurants
- Boulangeries



Dosiemme



Dosimini

| Caractéristiques techniques | Dosiemme                                  | Dosimini           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
| Capacité                    | 7 L                                       | 3 L                |
| Diamètre du piston          | 31 mm                                     | 24 mm              |
| Doses                       | 1 à 60 kg                                 | 1 à 12 kg          |
| Dimensions (L x P x H)      | 370 x 520 x 380 mm                        | 250 x 440 x 200 mm |
| Inclus                      | 3 injecteurs ø 5,6 et 7 mm longueur 75 mm |                    |
| Poids                       | 7,2 kg                                    | 2,7 kg             |

# Dosiplus pro

Injecteur à crème automatique

Remplissez et garnissez vos choux en injectant simplement et rapidement vos crèmes, miels, confitures... à l'aide d'aiguilles ou de la tête fixe col de cygne.

## LES POINTS FORTS

- 25 vitesses
- Carrosserie et bol inox
- Dosage par engrenage
- Poussoir de commande

## Les Applications

- Garnissage des éclairs, religieuses, choux, beignets...



| Caractéristiques techniques | Dosiplus pro       |
|-----------------------------|--------------------|
| Capacité                    | 8 litres           |
| Dosage                      | Réglable           |
| Raccordement électrique     | 220 V / 50 Hz      |
| Puissance                   | 0,25 kW            |
| Poids                       | 23 kg              |
| Dimensions (L x P x H)      | 420 x 320 x 590 mm |

Livré avec 1 collecteur double sorties et 2 jeux de 2 aiguilles.



# Multifiller B 500 et Multifiller 700

## Doseuses pneumatiques

100% pneumatiques, ces doseuses à poser ou sur pied vous permettent d'automatiser le remplissage de vos pâtisseries d'appareils avec ou sans morceaux avec régularité, rapidité et confort de travail.



Livrés avec 1 bec coudé et 2 cylindres avec pistons.



## LES POINTS FORTS

- Carrosserie tout inox
- Pédale de contrôle
- Ergonomie
- Productivité
- Nettoyage facile
- Régularité

## Les Applications

- Remplissage de mousses, tartelettes, entremets...
- Garnissage des éclairs, religieuses, choux, beignets...



| Caractéristiques techniques        | Multifiller B 500 à poser | Multifiller 700              |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Coups par minute                   | 32-120                    | 24-120                       |
| Trémie inox                        | 35 L                      | 55 L                         |
| Cylindrse doseurs et pistons       | de 35 à 80 mm de diamètre |                              |
| Dimensions (L x P x H)             | 700 x 450 x 850 mm        | 600 x 1250 x 1800 mm         |
| Poids                              | 41 kg                     | 100 kg                       |
| Particularités                     | Compacte                  | Monte et baisse pneumatiques |
| Compresseur à la charge du client. |                           |                              |



# Série PT

## Pompe de transfert

## LES POINTS FORTS

- Adaptée au transfert de tout type de produit alimentaire
- Technologie de pompage douce permettant un transfert rapide du produit
- N'altère pas la qualité ni les propriétés de produits

## Les Applications

- Crèmes
- Pâtes
- Garnitures aux fruits ou aux noix
- Soupes
- Salades ou sauces

| Caractéristiques techniques | PT 65/80            |
|-----------------------------|---------------------|
| Capacité de transfert       | 5 à 20 L / min      |
| Dimensions (L x P x H)      | 880 x 680 x 1200 mm |
| Poids                       | 75 kg               |



# Glass-ice

Glaçage parfait sans gaspillage



## LES POINTS FORTS

- Glaçage uniforme et homogène
- Évite le gaspillage de matières premières
- Efficacité
- Réduction des temps de préparation
- Glaçage de 100 mini-pâtisseries en 15 secondes

## Les Applications

- Chocolat, sucre, fondant...



| Caractéristiques techniques | Glass-ice            |
|-----------------------------|----------------------|
| Tension électrique          | 200 V - 50 Hz        |
| Puissance électrique        | 700 W                |
| Poids                       | 50 kg                |
| Dimensions (L x P x H)      | 1000 x 1010 x 600 mm |

# Lira manuale

Lyre manuelle

## LES POINTS FORTS

- Permet de couper les produits durs et de les portionner

## Les Applications

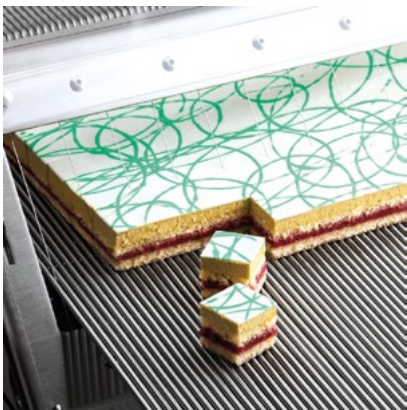
- Petites pâtisseries, ganaches, nougats tendres, gelées, biscuits, massepain, noisettes, amandes, fruits secs...

| Caractéristiques techniques                  | Lira manuale       |
|----------------------------------------------|--------------------|
| Plateau et spatule                           | inclus             |
| Poids                                        | 41 kg              |
| Dimension de la surface de coupe (L x L x H) | 400 x 400 x 60 mm  |
| Dimensions (L x P x H)                       | 970 x 500 x 340 mm |



# Lira

Lyre automatique



## LES POINTS FORTS

- Découpe rapidement et facilement n'importe quelle masse dure et congelée
- Sa capacité de coupe permet le portionnement de produits jusqu'à 6 cm de hauteur et surgelés jusqu'à -15°C

## Les Applications

- Petites pâtisseries, ganaches, nougat mou, noisettes...

| Caractéristiques techniques                  | Lira               |
|----------------------------------------------|--------------------|
| Plateau et spatule                           | inclus             |
| Tension électrique                           | 220 V / 50 Hz      |
| Puissance électrique                         | 180 W              |
| Poids                                        | 50 kg              |
| Dimension de la surface de coupe (L x L x H) | 400 x 400 x 60 mm  |
| Dimensions (L x P x H)                       | 970 x 500 x 340 mm |



## PSK Pro

### Pasteurisateur

Cycles automatiques, émulsionneur intégré, passage du mix à haute vitesse... sont quelques-uns des nombreux atouts du PSK Pro.

#### LES POINTS FORTS

- Emulsionneur intégré
- Précision de température
- Passage du mix à haute vitesse
- Variateur de vitesse automatique
- Robinet démontable/Douchette
- Cycles automatiques

#### Les Applications

- Glaces et sorbets



| Caractéristiques techniques | PSK Pro 65          | PSK Pro 125         |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Quantité mini/max de mix    | 18 - 55 L           | 35 - 110 L          |
| Raccordement électrique     | 400 V / 3 / 50 Hz   |                     |
| Puissance                   | 9 kW                | 16 kW               |
| Poids                       | 230 kg              | 325 kg              |
| Dimensions (L x P x H)      | 390 x 850 x 1400 mm | 640 x 850 x 1400 mm |
| Refroidissement             | eau                 |                     |
| Vitesse                     | 10                  |                     |



Pour plus d'infos



# Easymix

## Pasteurisateur

« Ingrédient » essentiel à toute fabrication de glace et sorbet de qualité, le pasteurisateur Easymix chauffe et refroidit vos mix liquides et sirops.

### LES POINTS FORTS

- Simplicité
- Cycles en mémoire
- Gestion de charge de mix mini
- Double évaporateur
- Pasteurisation / refroidissement rapide
- Rapport qualité prix

### Les Applications

- Glaces et sorbets

| Caractéristiques techniques | Easymix 60 Revo     | Easymix 120 Revo    |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Quantité mini/max de mix    | 20 - 60 L           | 36 - 110 L          |
| Raccordement électrique     | 400 V / 3 / 50 Hz   |                     |
| Puissance                   | 9 kW                | 18,5 kW             |
| Poids                       | 120 kg              | 260 kg              |
| Dimensions (L x P x H)      | 390 x 850 x 1030 mm | 640 x 850 x 1030 mm |
| Refroidissement             | eau                 |                     |



# Turbomix

## Emulsionneur

Garant de l'onctuosité et du développement des arômes de vos glaces, l'émulsionneur Turbomix contribue également à optimiser leur conservation.

### LES POINTS FORTS

- Améliore l'onctuosité des mix
- Sublime les arômes
- Meilleur foisonnement

### Les Applications

- Mix à glaces

| Caractéristiques techniques | Turbomix            |
|-----------------------------|---------------------|
| Quantité                    | 3 à 15 L            |
| Raccordement électrique     | 220 V / 50 Hz       |
| Puissance                   | 0,75 kW             |
| Poids                       | 65 kg               |
| Dimensions (L x P x H)      | 440 x 400 x 1140 mm |
| Tours minute                | 3000 à 12.000       |



Livré avec tête émulsionneur + tête de mixage fruits.

GLACE

# Stargel

## Turbines horizontales

Dernière étape de fabrication de vos glaces et sorbets, le turbinage est aussi la plus importante. Grâce à nos turbines horizontales Stargel, laissez la magie opérer !

### LES POINTS FORTS

- Facilité d'utilisation
- Fiabilité
- Double contrôle consistance de la glace
- Portillon thermo isolant

### Les Applications

- Turbinage des glaces et sorbets

| Caractéristiques techniques | Stargel 5           | Stargel 8     | Stargel 12    |
|-----------------------------|---------------------|---------------|---------------|
| Glace foisonnée par cycle   | 3 - 5 L             | 5 - 8 L       | 6 - 12 L      |
| Production horaire          | 28 - 40 L           | 42 - 60 L     | 50 - 100 L    |
| Raccordement électrique     | 400 V / 3 / 50 Hz   |               |               |
| Puissance                   | 2,9 kW              | 5,6 kW        | 6,4 kW        |
| Dimensions (L x P x H)      | 500 x 730 x 1400 mm |               |               |
| Poids                       | 230 kg              | 270 kg        | 370 kg        |
| Production/cycle            | 1 bac de 5 L        | 2 bacs de 5 L | 3 bacs de 5 L |



# Easyfreeze

## Combiné pasteurisateur et turbine verticale

Pasteurisation, maturation, turbinage, Easyfreeze est la machine « deux en un » capable de réaliser le cycle complet de vos crèmes glacées et sorbets.

### LES POINTS FORTS

- Enchaînements pasteurisation-turbinage
- Hygiène
- Double vitesse de turbinage
- Extraction facilitée

### Les Applications

- Glaces et sorbets

| Caractéristiques techniques | Easyfreeze 2000     | Easyfreeze 3000     |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Glace foisonnée par cycle   | 4 - 12 L            | 6 - 20 L            |
| Production horaire de glace | 20 - 50 L           | 40 - 80 L           |
| Raccordements électriques   | 400 V / 3 / 50Hz    |                     |
| Puissance                   | 5,2 kW              | 7,7 kW              |
| Dimensions (L x P x H)      | 505 x 800 x 1180 mm | 550 x 910 x 1300 mm |



GLACE

## Dose&Fill

### Doseur à glace

Dose&Fill est une machine innovante conçue pour rationaliser et optimiser le processus de dosage et de remplissage des contenants de glace.

#### LES POINTS FORTS

- Cylindre de 12 litres
- Inclusions jusqu'à 10 mm
- Imprimante d'étiquettes
- Pédalier pour le dosage

#### Les Applications

- Remplissage rapide des pots pour les glaces et sorbets

#### Caractéristiques techniques

|                                         | Dose&Fill          |
|-----------------------------------------|--------------------|
| Capacité du cylindre                    | 12 L               |
| Capacité de remplissage - Pot de 100 ml | 1,5 kg / min       |
| Capacité de remplissage - Pot de 500 ml | 2,5 kg / min       |
| Puissance                               | 0,3 kW             |
| Dimensions (L x P x H)                  | 250 x 700 x 860 mm |



## CUBo 2i

### Turbine à poser sur table

Vous manquez de place ? Très compacte, la CUBo 2i est la « petite » turbine à poser qui n'a rien à envier aux grandes !

#### LES POINTS FORTS

- Fonctionnement automatique
- Maintien en turbine continu
- Position nuit
- Rapport qualité/prix

#### Les Applications

- Glaces, sorbets...

#### Caractéristiques techniques

|                           | CUBo 2i             |
|---------------------------|---------------------|
| Glace foisonnée par cycle | 1,3 à 2,6 L         |
| Raccordement électrique   | 220 V / 1 / 50 Hz   |
| Puissance                 | 1,1 kW              |
| Dimensions (L x P x H)    | 490 x 540 x 440 mm  |
| Poids                     | 54 kg               |
| Production / cycle        | 1/2 bac de 5 litres |



## Synthesis

### Turbines

Synthesis est la solution idéale pour produire et vendre de la glace avec un spectacle continu.

#### LES POINTS FORTS

- Barattage continu avec ajout de mélange frais
- 59 recettes personnalisables par bac
- Conservation nocturne
- Inverseur : contrôle la vitesse du moteur permettant un meilleur contrôle de la consistance de la glace
- Application de contrôle à distance et personnalisation des cycles
- Système anti-gel du plan de travail



#### Les Applications

- Turbinage des glaces, sorbets, yaourts et granités



#### Caractéristiques techniques

|                                 | Synthesis 1                     | Synthesis 2 V       | Synthesis 2 H       |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|
| Nombre de cylindres             | 1                               | 2                   | 2                   |
| Quantité par cylindre par cycle | 1,5 à 2,5 kg de glace foisonnée |                     |                     |
| Type de refroidissement         | Air / Eau                       |                     |                     |
| Raccordement électrique         | 220-240 V / 1 / 50 Hz           |                     |                     |
| Puissance                       | 1,25 kW                         | 2,5 kW              | 2,5 kW              |
| Dimensions (L x P x H)          | 450 x 650 x 1000 mm             | 450 x 880 x 1000 mm | 750 x 650 x 1000 mm |
| Poids                           | 135 kg                          | 180 kg              | 196 kg              |

# Spin FF

## Machine à granités

Nouvelle génération de machines pour préparer et servir les meilleurs granités et cocktails granités, Spin est doté d'un système de mélange exclusif !

### LES POINTS FORTS

- Technologie « fast freeze »
- Robinet ergonomique Push/Pull
- Faible consommation électrique
- Facilité d'entretien
- Robustesse

### Les Applications

- Granités, cocktails granités...



| Caractéristiques techniques | SPIN FF 12 x 1     | SPIN FF 12 x 2     | SPIN FF 12 x 3     |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Capacité cuve               | 12 L               | 12 L + 12 L        | 12 L + 12 L + 12 L |
| Raccordement électrique     |                    | 230 V - 50 Hz      |                    |
| Puissance                   | 0,45 kW            | 1 kW               | 1,2 kW             |
| Poids                       | 29 kg              | 56 kg              | 70 kg              |
| Dimensions (L x P x H)      | 270 x 520 x 810 mm | 470 x 520 x 810 mm | 670 x 520 x 810 mm |

# Lucky Panna

## Machine à chantilly

Avec sa cuve en inox réfrigérée, Lucky Panna vous permet de maîtriser le foisonnement et l'hygiène de vos crèmes fouettées et chantilly.

### LES POINTS FORTS

- Simple et rapide
- Cuve inox réfrigérée
- Pompe et engrenages inox
- Réglage de la consistance
- Foisonnement optimal (260%)
- Facile à nettoyer

### Les Applications

- Crème fouettée
- Chantilly pour incorporation ou décors

| Caractéristiques techniques | Lucky Panna        |
|-----------------------------|--------------------|
| Capacité maximum de la cuve | 2 L                |
| Production horaire          | 25 L               |
| Puissance installée         | 0,72 kW            |
| Raccordement électrique     | 220 V / 1 / 50 Hz  |
| Dimension (L x P x H)       | 520 x 220 x 460 mm |



# Glace Soft

## Machine à glace avec système d'auto-pasteurisation

### LES POINTS FORTS

- Auto-pasteurisation
- Compacte
- Alimentation : gravité ou pompe
- Agitateur haute efficacité en POM amovible
- Cylindre à expansion directe
- Agitateur en cuve avec vitesse réglable
- Vitesse débit réglable

### Les Applications

- Glaces crémeuses
- Sorbets
- Frozen Yaourt
- Glaces avec une forme personnalisée



| Caractéristiques techniques          | 161 T G SP       |
|--------------------------------------|------------------|
| Parfum                               | 1                |
| Alimentation                         | Gravité          |
| Production horaire (75 gr / portion) | 200              |
| Capacité de cuve                     | 5 L              |
| Capacité cylindres                   | 1,35 L           |
| Puissance nominale                   | 2,3 kW           |
| Fusible                              | 16 A             |
| Alimentation électrique              | 230 V / 1 / 50Hz |
| Condenseur                           | Air              |
| Gaz réfrigérant                      | R 452            |
| Poids                                | 95 kg            |



| Caractéristiques techniques          | 243 T G SP       | 243 T P SP |
|--------------------------------------|------------------|------------|
| Parfums                              | 2+1              |            |
| Alimentation                         | Pompe            | Gravité    |
| Production horaire (75 gr / portion) | 320              | 268        |
| Capacité de cuve                     | 5+5 L            | 8+8 L      |
| Capacité cylindres                   | 1,35 L           |            |
| Puissance nominale                   | 3,0 kW           |            |
| Fusible                              | 20 A             |            |
| Alimentation électrique              | 230 V / 1 / 50Hz |            |
| Condenseur                           | Air              |            |
| Gaz réfrigérant                      | R 452            |            |
| Poids                                | 190 kg           | 180 kg     |



## Minitemper

### Tempéreuse à chocolat de table

Minitemper est une petite machine à tempérer le chocolat facile à utiliser. Elle offre une valeur exceptionnelle grâce à ses programmes personnalisables et ses bacs interchangeables.

#### LES POINTS FORTS

- Compacte
- Bacs interchangeableables
- Structure et cuves en acier inoxydable AISI 304
- Simplicité d'utilisation
- Rapport qualité / prix

#### Les Applications

- Moulages, tablettes, décors...

| Caractéristiques techniques | Minitemper         |
|-----------------------------|--------------------|
| Capacité                    | 5 L / 3 kg         |
| Raccordements électriques   | 220 V / 50 Hz      |
| Puissance                   | 300 W              |
| Poids                       | 16 kg              |
| Dimensions (L x P x H)      | 400 x 400 x 420 mm |



## T240

### Tempéreuse automatique

Elle assure la fonte et la mise au point automatique de votre chocolat avec une précision parfaite !

#### LES POINTS FORTS

- Table vibrante chauffante de série
- Cuve en acier inoxydable
- Doseur programmable
- Mise au point en 15 minutes
- Fonte par bain-marie
- Tempérage en continu
- Pédale de contrôle
- Vis sans fin à double sens

#### Les Applications

- Moulages, tablettes, décors

| Caractéristiques techniques | T240                 |
|-----------------------------|----------------------|
| Capacité cuve               | 8 kg                 |
| Production                  | 35 kg/h              |
| Raccordement électrique     | 230 ou 400 V / 50 Hz |
| Puissance électrique        | 1,9 kW               |
| Poids                       | 117 kg               |
| Dimensions (L x P x H)      | 440 x 600 x 1500 mm  |



Nota bene : La T240 n'accepte pas de tapis d'enrobage !

# Diva 12

## Tempéreuse automatique

Elle assure la fonte et la mise au point automatique de votre chocolat et recouvre, lorsqu'elle est associée au tapis d'enrobage NRD12, bonbons, orangettes, biscuits, barres...

### LES POINTS FORTS

- Table vibrante et chauffante de série
- Doseur programmable
- Tempérage en continu
- Réglage du débit
- Compresseur frigorifique
- Vis sans fin extractible

### Les Applications

- Moulages, tablettes, décors...

| Caractéristiques techniques | Diva 12              |
|-----------------------------|----------------------|
| Capacité                    | 12 kg                |
| Production                  | 60 kg/h              |
| Raccordements électriques   | 230 ou 400 V / 50 Hz |
| Puissance                   | 1,9 kW               |
| Poids                       | 147 kg               |
| Dimensions (L x P x H)      | 440 x 690 x 1570 mm  |



**EN OPTION : DOS-ST**  
Système de dosage pour bonbons, pralines, barres...

Pour plus d'infos



Vis sans fin extractible



# NRD12

## Tapis d'enrobage et diffuseur

Le tapis d'enrobage de notre tempéreuse Diva 12.



Formation incluse



### LES POINTS FORTS

- Egouttoir vibrant
- Dispositif briseur de filament chauffant et réversible
- Soufflerie réglable
- Bande grille lavable
- Diffuseur réglable en hauteur jusqu'à 10 cm
- Gestion des vitesses de tapis différenciée



**EN OPTION : DSR**  
Diffuseur partiel

### Les Applications

- Enrobage de bonbons, orangettes, biscuits, barres, meringuettes...

| Caractéristiques techniques             | NRD12                |
|-----------------------------------------|----------------------|
| Largeur bande-grille                    | 200 mm               |
| Hauteur maxi des produits enrobés       | 10 cm                |
| Vitesse réglable                        | 0,5 à 2 m/min        |
| Puissance                               | 0,29 kW              |
| Voltage                                 | 230 ou 400 V - 50 Hz |
| Poids                                   | 60 kg                |
| Dimensions position repos (L x P x H)   | 600 x 490 x 1760 mm  |
| Dimensions position travail (L x P x H) | 1670 x 490 x 1070 mm |

## Diva 25

### Tempéreuse automatique

Sa cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène.

#### LES POINTS FORTS

- Table vibrante et chauffante de série
- Doseur programmable
- Tempérage en continu
- Réglage du débit
- Compresseur frigorifique
- Vis sans fin extractible

#### Les Applications

- Moulages, tablettes, décors...

| Caractéristiques techniques | Diva 25              |
|-----------------------------|----------------------|
| Capacité                    | 25 kg                |
| Production                  | 90 kg/h              |
| Raccordements électriques   | 230 ou 400 V / 50 Hz |
| Puissance                   | 3,2 kW               |
| Poids                       | 175 kg               |
| Dimensions (L x P x H)      | 570 x 740 x 1560 mm  |



Vis sans fin extractible



EN OPTION : DOS-ST  
Système de dosage pour bonbons, pralines, barres...

## Série T

### Tempéreuses automatiques

Elles sont équipées d'un dispositif de réglage du flux de chocolat, d'une pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.

#### LES POINTS FORTS

- Table vibrante et chauffante de série
- Fonte au bain-marie
- Tempérage en continu
- Réglage du débit
- Compresseur frigorifique
- Pédale de contrôle

| Caractéristiques techniques | T500                 | T520                |
|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| Capacité                    | 45 kg                | 60 kg               |
| Production                  | 170 kg / h           | 180 kg / h          |
| Raccordement électrique     | 230 ou 400 V / 50 Hz |                     |
| Puissance                   | 4,3 kW               | 4,5 kW              |
| Poids                       | 265 kg               | 275 kg              |
| Dimensions (L x P x H)      | 680 x 920 x 1650 mm  | 620 x 940 x 1690 mm |
| Vis amovible                | Oui                  | Oui                 |

#### Les Applications

- Moulages, tablettes, décors...



EN OPTION : DOS-ST  
Système de dosage pour bonbons, pralines, barres...

## Tapis d'enrobage et diffuseur total

### Pour Diva 25 et Série T

Les tapis d'enrobage de nos tempéreuses Diva 25 et Série T, disponibles dans différentes largeurs de grilles.

#### LES POINTS FORTS

- Egouttoir vibrant
- Dispositif briseur de filament chauffant et réversible
- Soufflerie réglable
- Bande grille lavable
- Diffuseur réglable en hauteur jusqu'à 10 cm
- Gestion des vitesses de tapis différenciée

#### Les Applications

- Enrobage de bonbons, orangettes, biscuits, barres, meringuettes...



EN OPTION : DSR  
Diffuseur partiel



EN OPTION : DRREG  
Diffuseur total



EN OPTION : DEC  
Diffuseur partiel



Formation incluse

| Caractéristiques techniques             | NR 400S              | NR 400S - 30 |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------|
| Largeur bande grille                    | 250 mm               | 300 mm       |
| Hauteur maxi des produits enrobés       |                      | 10 cm        |
| Vitesse réglable                        | 0,5 à 2 m / min      |              |
| Puissance                               | 0,08 kW              |              |
| Voltage                                 | 230 V - 50 Hz        |              |
| Dimensions position travail (L x P x H) | 1720 x 450 x 1060 mm |              |
| Dimensions position repos (L x P x H)   | 450 x 450 x 1780 mm  |              |
| Poids                                   | 48 kg                | 50 kg        |



## CDS275

Tempéreuse doseuse pour moules en polycarbonate

Système de moulage automatique composé de :

- **Chargeur de moules**

Le chargeur a pour fonction de transférer les moules vers le convoyeur de dosage de la tempéreuse. La vitesse est réglable en fonction du cycle de production prévu. Le transfert est assuré par un moteur électrique piloté par un automate programmable (PLC).

- **Chauffage des moules**

Le chargeur est équipé d'un système de chauffage pour les moules, avec les caractéristiques suivantes :  
Groupe de chauffage électrique avec lampes infrarouges, nécessaire pour éliminer la couche d'humidité présente à la surface des moules à la sortie du tunnel de refroidissement.

- **Thermostat numérique pour la gestion de la température** (affichage et réglage).

- **Unité de dosage des moules**

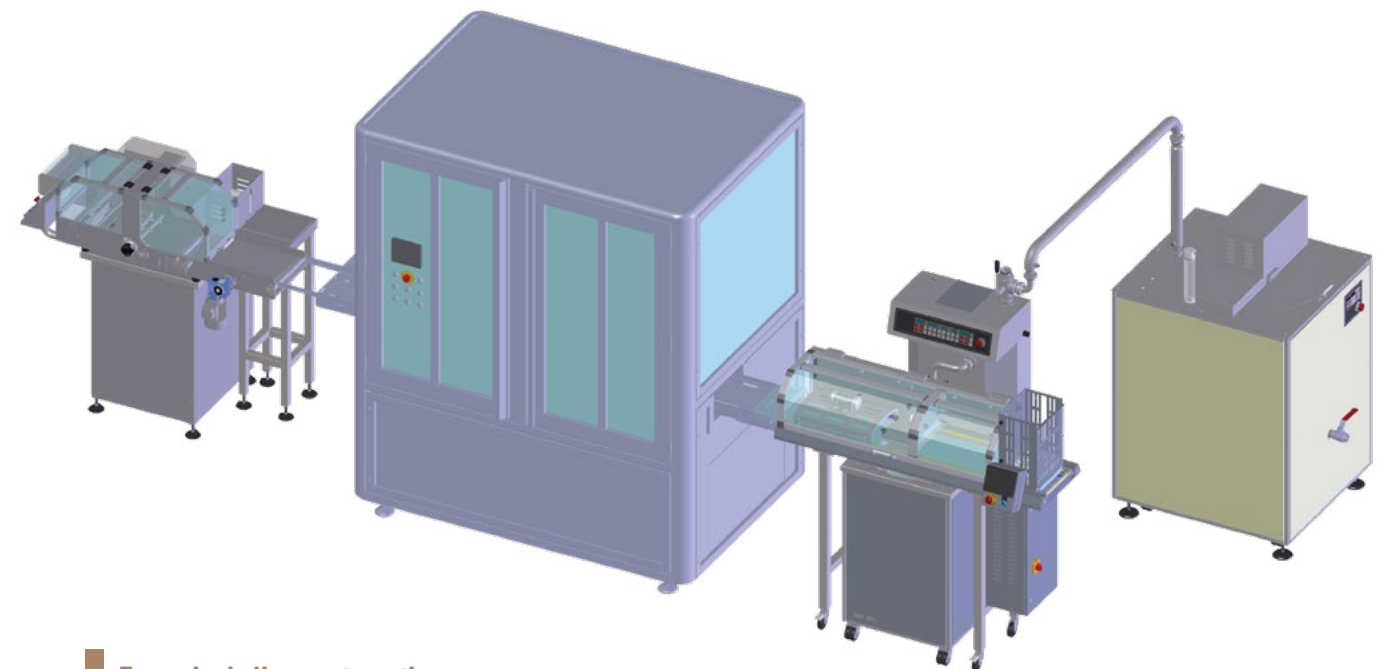
Le doseur a pour fonction de mesurer la quantité souhaitée de chocolat à l'intérieur des alvéoles des moules. Le chocolat est acheminé vers l'unité de dosage à partir d'une vanne à 3 voies montée à la sortie de la tempéreuse.

- **Unité de vibration des moules**

Le vibreur a pour fonction de faire vibrer les moules afin de répartir le chocolat dans les cavités et d'éliminer les bulles d'air éventuellement formées lors du processus de dosage. L'intensité de la vibration est réglable.

La productivité du système dépend fortement de la vitesse du tunnel de refroidissement. On peut estimer que ce système permet de doser jusqu'à 10 moules par minute.

Compatible avec les machines Diva 25, T500 et T520.



Exemple de ligne automatique



NOUVEAUTÉ !

## T600

### Tempéreuse automatique en travail continu

De la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique, la T600 contrôle toutes les étapes de fabrication grâce à des sondes de haute précision et à une carte électronique dédiée.

#### LES POINTS FORTS

- Cuve équipée d'un mélangeur
- Système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable
- Pédale d'arrêt d'écoulement, déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et doseur programmable
- Nettoyage rapide et précis

#### Les Applications

- Moulages, tablettes, décors...



| Caractéristiques techniques | T600                            |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Capacité                    | 80 kg                           |
| Production                  | 320 kg / h                      |
| Raccordements électriques   | 230 ou 400 V / 50 Hz / Triphasé |
| Puissance                   | 6,4 kW                          |
| Poids                       | 600 kg                          |
| Dimensions (L x P x H)      | 1460 x 1300 x 1710 mm           |



Vis sans fin extractible



EN OPTION : DSR  
Diffuseur partiel



EN OPTION : DRREG  
Diffuseur total



EN OPTION : DEC  
Diffuseur partiel

Pour plus d'infos



TRV

Tunnel de refroidissement vertical

Le système de rangement vertical de ce tunnel de refroidissement des moules permet d'économiser beaucoup d'espace.



TR300 / TR400 / TR600

Tunnels de refroidissement horizontaux

Grâce à une circulation en boucle de l'air, contrôlée par une carte électronique, les tunnels de refroidissement horizontaux permettent d'obtenir un séchage parfait des produits enrobés. Ils sont disponibles en différentes longueurs et largeurs.



Pour plus d'informations, nous consulter !



## TS50 / TS120

### Fondoirs à chocolat

Ils assurent la fonte et maintiennent le chocolat fluide et homogène grâce à un mélangeur.

#### LES POINTS FORTS

- Maintien du chocolat fluide et homogène grâce à un mélangeur
- Chauffe par bain-marie contrôlé par un thermostat

#### Les Applications

- Fonte du chocolat pour alimenter les tempéreuses ou enrobeuses

| Caractéristiques techniques | TS50                                   | TS120                        |
|-----------------------------|----------------------------------------|------------------------------|
| Capacité de la Cuve         | 50 kg                                  | 150 kg                       |
| Puissance                   | 2,4 kW                                 | 3,5 kW                       |
| Voltage                     | 230 V Mono ou 380 V / 50 Hz / Triphasé | 380 V / 50 Hz / Triphasé + N |
| Dimensions (L x P x H)      | 500 x 740 x 1050 mm                    | 900 x 1150 x 1500 mm         |



Existe également en modèles TS400 avec vis sans fin, fixe ou amovible.

NOUVEAUTÉ !

## TS250 / TS300

### Fondoirs à chocolat

Ils assurent la fonte et maintiennent le chocolat fluide et homogène grâce à un mélangeur.

#### LES POINTS FORTS

- Maintien du chocolat fluide et homogène grâce à un mélangeur
- Chauffe par bain-marie contrôlé par un thermostat

#### Les Applications

- Fonte du chocolat pour alimenter les tempéreuses ou enrobeuses

| Caractéristiques techniques | TS250                    | TS300                    |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Capacité de la cuve         | 250 kg                   | 300 kg                   |
| Puissance                   | 4,2 kW                   | 4,4 kW                   |
| Voltage                     | 400 V / 50 Hz / Triphasé | 400 V / 50 Hz / Triphasé |
| Dimensions (L x P x H)      | 900 x 1150 x 1600 mm     | 1000 x 1250 x 1600 mm    |



## Guitares simple et double

Elles vous permettent de découper rapidement et proprement vos intérieurs de bonbons.

#### LES POINTS FORTS

- Base en aluminium anodisé
- Cadres en matériau de haute qualité
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Facilité d'entretien



#### Les Applications

- Découpe d'intérieur de bonbons : ganaches, pralinés, pâtes d'amandes...

| Caractéristiques techniques | Guitare simple     |
|-----------------------------|--------------------|
| Cadres de coupe             | 3 inclus           |
| Poids                       | 28 kg              |
| Dimension de coupe (L x l)  | 360 x 360 mm       |
| Dimensions (L x P x H)      | 400 x 600 x 100 mm |

| Caractéristiques techniques | Guitare double     |
|-----------------------------|--------------------|
| Cadres de coupe             | 3 inclus           |
| Poids                       | 67 kg              |
| Dimension de coupe (L x l)  | 360 x 360 mm       |
| Dimensions (L x P x H)      | 620 x 550 x 140 mm |
| Dimensions du chariot       | 850 x 700 x 600 mm |



Pour plus d'infos



# KTZ 1000

Cabine de pulvérisation



## LES POINTS FORTS

- Faible encombrement
- Éclairage
- Filtres en cartons plissés
- Moteur d'aspiration

## Les Applications

- Pulvérisation de chocolat, dorure, nappage

| Caractéristiques techniques | KTZ 1000              |
|-----------------------------|-----------------------|
| Débit                       | 2160 m³ / h           |
| Vitesse mini                | 0,6 m / s             |
| Pression                    | 48 mm CE              |
| Diamètre de sortie          | 250 mm                |
| Puissance                   | 0,55 kW               |
| Alimentation                | 380 V                 |
| Poids                       | 130 kg                |
| Dimensions (L x P x H)      | 1100 x 1020 x 1510 mm |



# SV

Pistolet manuel de pulvérisation

Grâce à plusieurs réglages possibles, ce pistolet permet d'obtenir divers effets : poli, cloqué, velours, ondulé, écorce d'orange...

## LES POINTS FORTS

- Compact
- Économique
- Simple d'utilisation
- Nettoyage facile

## Les Applications

- Pulvérisation de chocolat

| Caractéristiques techniques | SV sans cabine     |
|-----------------------------|--------------------|
| Puissance                   | 0,5 kW             |
| Voltage                     | 230 V - 50 Hz      |
| Dimensions (L x P x H)      | 230 x 390 x 300 mm |



Pistolet seul, sans cabine

# HS 30

Pistolet manuel de pulvérisation

Le pistolet manuel de pulvérisation HS 30 a été spécialement conçu pour l'application de chocolat (et/ou de beurre de cacao). Grâce à une conception dédiée, il peut être utilisé pour réaliser vos effets (velours, nappage, brillance).

## LES POINTS FORTS

- Maintien en température homogène et continu
- Confort de travail (bruit, poids)
- Grande efficacité (brouillards, finesse d'atomisation)
- Nombreuses configurations possibles
- Composants respectant les contraintes de l'alimentarité (inox/PTFE)

## Les Applications

- Pulvérisation de chocolat et de beurre de cacao

| Caractéristiques techniques           | HS 30             |
|---------------------------------------|-------------------|
| Raccordement d'air de pulvérisation   | G 1/4 AG          |
| Raccord d'alimentation par aspiration | G 3/8             |
| Raccord d'alimentation par gravité    | W 17,5 x 19 AG    |
| Poids                                 | 0,57 kg           |
| Dimensions (L x P x H)                | 194 x 50 x 219 mm |



À raccorder sur compresseur

NOUVEAUTÉ !

## ROLLERCHOCOSWEET\_3

Machine à praliner et turbine d'enrobage

Machine extrêmement polyvalente capable de combiner à la fois une machine à praliner et une turbine d'enrobage grâce à ses bols interchangeables.

### LES POINTS FORTS

- Une cuve inox et une cuve cuivre interchangeables grâce à une fixation ¼ de tour

### Les Applications

- Enrobage de sucre caramélisé
- Enrobage de chocolat
- Couverture de fruits secs salés

| Caractéristiques techniques        | ROLLERCHOCOSWEET_3 |
|------------------------------------|--------------------|
| Capacité de production (par cycle) | 1,5 kg             |
| Puissance                          | 220 V              |
| Poids                              | 20 kg              |
| Dimensions (L x P x H)             | 350 x 500 x 550 mm |



## ROLLERCHOCO\_15+/25+

Turbines d'enrobage

### LES POINTS FORTS

- Réglage de la ventilation de l'air et de la vitesse de rotation de la cuve
- Groupe de refroidissement intégré et température contrôlée indiquée sur l'afficheur
- Possibilité d'opter pour l'insufflation d'air chaud, à température ambiante ou réfrigéré
- Basculement automatique de la cuve pour le déchargement du produit + bac extractible
- Pulvérisateur intégré

### Les Applications

- Enrobage de fruits secs déshydratés, grains de maïs et de riz soufflés...

| Caractéristiques techniques | ROLLERCHOCO_15+       | ROLLERCHOCO_25+       |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Capacité                    | 7 à 15 kg             | 12 à 25 kg            |
| Consommation                | 2,5 kW                | 5,5 kW                |
| Ampère                      | 16 A                  | 14 A                  |
| Voltage                     | 230 V                 | 400 V                 |
| Poids                       | 180 kg                | 240 kg                |
| Dimensions (L x P x H)      | 1050 x 1050 x 1600 mm | 1200 x 1150 x 1500 mm |



À raccorder sur compresseur

## ROLLERSPRAY

Pulvérisateur

### LES POINTS FORTS

- Silencieux
- Réservoir sous pression de 9 ou 18 kg
- Réglage de la granulométrie du chocolat
- Réservoir interchangeable facilement et extractible pour le nettoyage et/ou le changement de la couleur
- Programmation des séquences de pulvérisation

### Les Applications

- Pulvérisation de chocolat dans les turbines d'enrobage

| Caractéristiques techniques | 9 kg | 18 kg |
|-----------------------------|------|-------|
| Capacité du bol             | 9 kg | 18 kg |



À raccorder sur compresseur

## ROLLERCHOCO\_20/30

Turbines d'enrobage

### LES POINTS FORTS

- Réglage de la ventilation de l'air et de la vitesse de rotation de la cuve
- Groupe de refroidissement intégré et température contrôlée indiquée sur l'afficheur
- Possibilité d'opter pour l'insufflation d'air chaud, à température ambiante ou réfrigéré
- Système de décrochage rapide de la cuve

### Les Applications

- Enrobage de fruits secs déshydratés, grains de maïs et de riz soufflés...

| Caractéristiques techniques | ROLLERCHOCO_20       | ROLLERCHOCO_30        |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------|
| Capacité                    | 10 à 20 kg           | 15 à 30 kg            |
| Consommation                | 2,2 kW               | 5,2 kW                |
| Ampère                      | 9,5 A                | 13 A                  |
| Voltage                     | 230 V                | 400 V                 |
| Poids                       | 160 kg               | 245 kg                |
| Dimensions (L x P x H)      | 900 x 1300 x 1700 mm | 1350 x 1200 x 1500 mm |



NOUVEAUTÉ !

## ROLLERCHOCOSWEET\_15+

### Turbine d'enrobage et à pralinage

Machine extrêmement polyvalente capable de combiner l'enrobage et le pralinage grâce à ses cuves interchangeables.

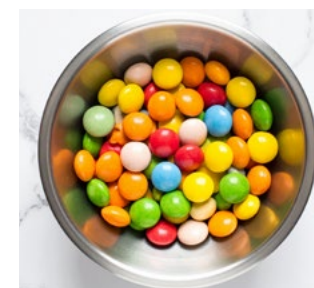
#### LES POINTS FORTS

- Deux cuves fournies : l'une en alliage de cuivre, l'autre en acier inoxydable
- Un brûleur à gaz
- Un pulvérisateur automatique de chocolat

#### Les Applications

- Cuve inox et pulvérisateur : enrobage de fruits secs, déshydratés, grains de maïs et de riz soufflés...
- Cuve en cuivre et brûleur : pralinage des fruits secs

| Caractéristiques techniques        | Rollerchocosweet_15+  |
|------------------------------------|-----------------------|
| Capacité de production (par cycle) | 8 à 15 kg             |
| Raccordement électrique            | 400 V / 15,5 A        |
| Consommation                       | 3,5 kW                |
| Dimensions (L x P x H)             | 1200 x 1350 x 1700 mm |
| Poids                              | 250 kg                |



# ROLLERSWEET\_8 PLUS

## Turbine à praliner

Grâce à cette machine, réalisez la première étape de vos pralinés avec la cuisson de vos fruits secs et sucre. Ou l'enrobage salé de fruits secs grillés !

### LES POINTS FORTS

- Structure en acier inoxydable
- Cuve en cuivre robuste
- Décharge du produit fini par renversement automatisé de la cuve

### Les Applications

- Pralinés, fruits secs salés/sucrés

| Caractéristiques techniques        | ROLLERSWEET_8       |
|------------------------------------|---------------------|
| Capacité de production (par cycle) | 8 à 10 kg           |
| Cycle                              | 15 / 20 min         |
| Brûleur                            | Gaz                 |
| Raccordement électrique            | 230 V               |
| Vitesse                            | Variable            |
| Dimensions (L x P x H)             | 900 x 750 x 1350 mm |
| Poids                              | 190 Kg              |



Existe également en 3, 8, 20 et 40 kg. Nous consulter.

# ROLLERSILVER\_15

## Turbine à dragées

Machine capable d'argenter à partir de fruits secs déjà recouverts d'une couche de sucre de forme plus ou moins ovale/arrondie.

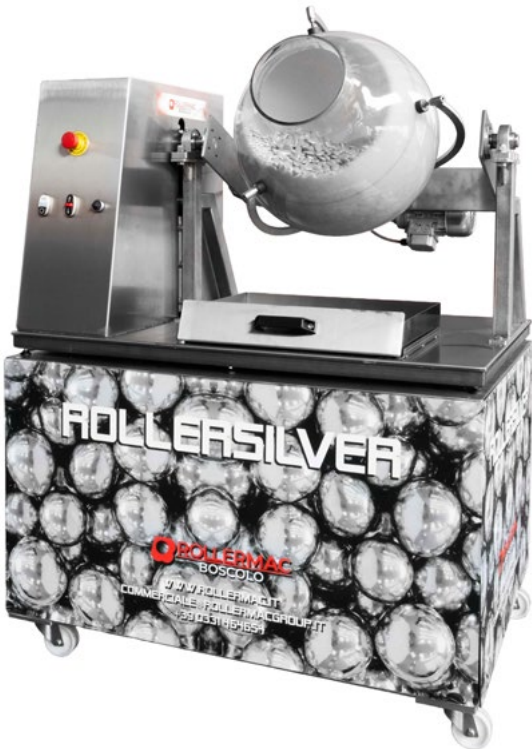
### LES POINTS FORTS

- Capacité de production jusqu'à 15 kg de produit fini (durée du cycle : environ 4 heures)
- Bol pour le traitement du produit en verre

### Les Applications

- Fruits secs...

| Caractéristiques techniques        | ROLLERSILVER_15     |
|------------------------------------|---------------------|
| Capacité de production (par cycle) | 8 à 15 kg           |
| Raccordement électrique            | 230 V / 3 A         |
| Consommation                       | 0,70 kW             |
| Dimensions (L x P x H)             | 900 x 750 x 1350 mm |
| Poids                              | 190 kg              |



# ROLLERCHEF\_60

## Cuiseur multifonction

Cuisson de gros volumes.

### LES POINTS FORTS

- Polyvalence
- Cuisson de gros volumes
- Sortie des produits par robinet ou basculement de la cuve
- Plusieurs programmes possibles
- Facilité de nettoyage

### Les Applications

- Confitures, marmelades et gelées
- Garniture sucrée/salée
- Crème bavaroise, panna cotta et ganache
- Caramel : sucré, salé et crème caramel
- Meringues, choux et crèmes

| Caractéristiques techniques | ROLLERCHEF_60         |
|-----------------------------|-----------------------|
| Capacité de production      | 60 L                  |
| Température de travail      | 220°C                 |
| Consommation                | 10 kW                 |
| Raccordement électrique     | 400 V / 25 A          |
| Dimensions (L x P x H)      | 1250 x 1250 x 1350 mm |
| Poids                       | 350 kg                |



# ROLLERCHEF\_150

## Cuiseur multifonction

Cuisson de gros volumes.

### LES POINTS FORTS

- Polyvalence
- Cuisson de gros volumes
- Sortie des produits par robinet ou basculement de la cuve
- Plusieurs programmes possibles
- Facilité de nettoyage

### Les Applications

- Confitures, marmelades et gelées
- Garniture sucrée/salée
- Crème bavaroise, panna cotta et ganache
- Caramel : sucré, salé et crème caramel
- Meringues, choux et crèmes

| Caractéristiques techniques | ROLLERCHEF_150        |
|-----------------------------|-----------------------|
| Capacité de production      | 150 L                 |
| Température de travail      | 220°C                 |
| Consommation                | 10 kW                 |
| Raccordement électrique     | 400 V / 25 A          |
| Dimensions (L x P x H)      | 1250 x 1250 x 1350 mm |
| Poids                       | 350 kg                |



# ROLLERCOOK\_5H+

## Cuiseur multifonction

Petit mais extrêmement professionnel, ce cuiseur à nougat de nouvelle génération, pour de petites productions,est fabriqué entièrement en acier inoxydable et aluminium aviation pour un usage alimentaire.



### LES POINTS FORTS

- Polyvalence
- Basculement de la cuve

### Les Applications

- Nougats, barres de céréales, confitures et marmelades, garniture : sucrée ou salée, gelée, crème bavaroise...

| Caractéristiques techniques        | ROLLERCOOK_5H+     |
|------------------------------------|--------------------|
| Capacité de production (par cycle) | 5-7 kg             |
| Raccordement électrique            | 380 V              |
| Consommation                       | 4 kW               |
| Dimensions (L x P x H)             | 730 x 670 x 900 mm |
| Poids                              | 80 kg              |



Existe également en version 15H+ et 30H+. Nous consulter.

# ROLLERCOOK\_15

## Cuiseur à nougat

Parfait pour la production de nougats, confitures ou comme machine à fondre le chocolat. À la fin de la préparation, l'agitateur mélangeur peut être extrait de la cuve pour faciliter le vidage manuel du produit.



### LES POINTS FORTS

- Polyvalence
- Basculement de la cuve

### Les Applications

- Nougat : moelleux ou friable
- Barres de céréales

| Caractéristiques techniques        | ROLLERCOOK_15       |
|------------------------------------|---------------------|
| Capacité de production (par cycle) | 15-17 kg            |
| Raccordement électrique            | 400 V / 19 A        |
| Consommation                       | 7,5 kW              |
| Dimensions (L x P x H)             | 500 x 900 x 1050 mm |
| Poids                              | 140 kg              |



Existe également en version 5, 30, 80 et 150. Nous consulter.

# ROLLERCUT\_MINI/TXS

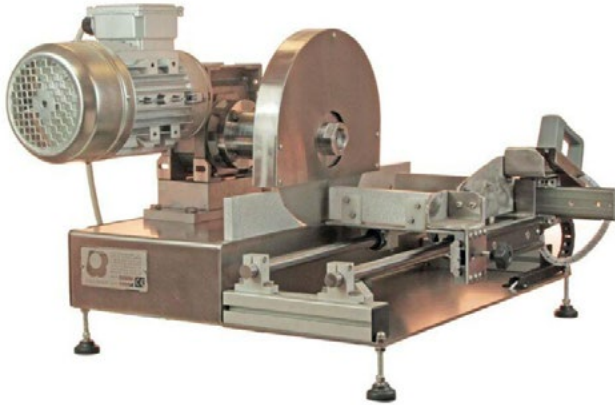
## Coupeuses à nougat semi-automatique

Les machines sont conçues pour accueillir un pain de nougat d'une taille maximale de 200 × 200 mm qui sera inséré manuellement sur la surface de coupe.

### LES POINTS FORTS

- Régularité et netteté de la découpe
- Compacte

| Caractéristiques techniques | ROLLERCUT_MINI     |
|-----------------------------|--------------------|
| Coupe                       | 200 x 200 mm       |
| Raccordement électrique     | 400 V / 4 A        |
| Consommation                | 1,5 kW             |
| Dimensions (L x P x H)      | 740 x 800 x 590 mm |
| Poids                       | 85 kg              |



ROLLERCUT\_MINI

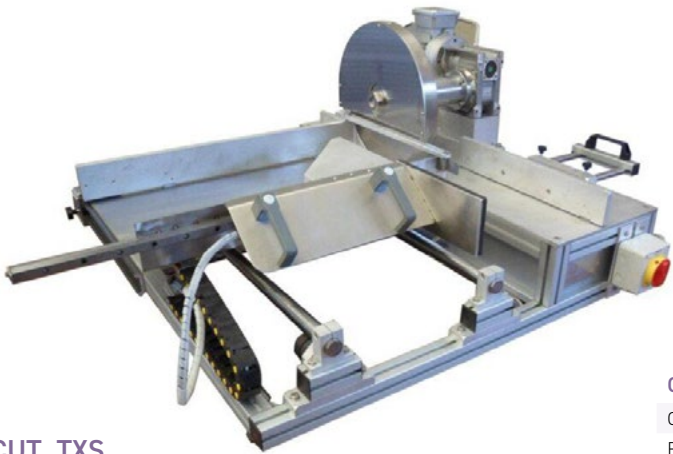


### LES POINTS FORTS

- Découpe automatisée

### Les Applications

- Nougats



ROLLERCUT\_TXS

| Caractéristiques techniques | ROLLERCUT_TXS        |
|-----------------------------|----------------------|
| Coupe                       | 500 x 400 mm         |
| Raccordement électrique     | 400 V / 4 A          |
| Consommation                | 1,5 kW               |
| Dimensions (L x P x H)      | 1100 x 1070 x 550 mm |
| Poids                       | 50 kg                |

# ROBOT COOK

## Cutter-Blender chauffant professionnel

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de répondre aux besoins professionnels.

### LES POINTS FORTS

- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min
- Finesse du résultat
- Autonome
- Fiable
- Silencieux

### Les Applications

- Ganaches, pralinés, crèmes pâtissière...

| Caractéristiques techniques | ROBOT COOK         |
|-----------------------------|--------------------|
| Puissance                   | 1800 W             |
| Raccordement électrique     | 230 V / 50 Hz / 1  |
| Capacité de la cuve inox    | 3,7 L              |
| Dimensions (L x P x H)      | 226 x 338 x 522 mm |
| Poids                       | 13 kg              |



# MP350TP

## Mixer plongeant

Grâce à ses pieds plus courts et ses deux poignées, ce mixer plongeant Robot Coupe est très facile à manier. Compatible avec les cuves MasterChef et Starcrem.

### LES POINTS FORTS

- Robustesse
- Adaptabilité
- Vitesse réglable
- Facile à nettoyer
- Pieds courts

### Les Applications

- Ganache, crèmes, mix à glace...

| Caractéristiques techniques | MT350TP     |
|-----------------------------|-------------|
| Puissance                   | 440 W       |
| Raccordement électrique     | 230 V       |
| Vitesse                     | 9500 tr/min |
| Longueur du tube            | 350 mm      |
| Poids                       | 5,3 kg      |



# ALADIN

## Lampe à infrarouge

### LES POINTS FORTS

- 2 puissances commutables : 600 W et 1200 W
- Entièrement démontable

### Les Applications

- Sucre tiré

| Caractéristiques techniques | ALADIN             |
|-----------------------------|--------------------|
| Plan de travail             | 610 x 410 mm       |
| Dimensions (L x P x H)      | 600 x 600 x 400 mm |
| Poids                       | 6 kg               |



# LAMPADA

## Lampe à sucre artistique



| Caractéristiques techniques | LAMPADA            |
|-----------------------------|--------------------|
| Plan de travail             | 600 x 400 mm       |
| Raccordement électrique     | 230 V              |
| Consommation                | 800 W              |
| Dimensions (L x P x H)      | 640 x 420 x 420 mm |
| Poids                       | 5 kg               |

### LES POINTS FORTS

- Équipée d'outils de tirage
- Variateur de puissance
- 2 résistances en porcelaine

### Les Applications

- Sucre tiré

Pour plus d'infos



# ONE SHOT

## La doseuse

La doseuse One Shot Gami OSR 275 permet de doser en une injection des chocolats avec ou sans fourrage : bonbons moulés, gouttes, bâtonnets, tablettes... Et de garnir les coques de vos macarons !

### LES POINTS FORTS

- Le dosage original par engrenage (passage de textures variées comme le praliné à l'ancienne, la guimauve, la feuilletine légèrement broyée...)
- La possibilité de dosage de barres ou de tablettes avec ou sans fourrage en continu, sans limite de quantité
- Le dosage possible dans des moules standards en polycarbonate, des alvéoles thermoformées, sur feuilles...
- Les programmes mémorisés grâce à un écran couleur tactile intuitif
- Le choix de têtes de 3 à 8 sorties pour bonbons, spécialités, macarons ou tablettes avec la possibilité d'entre-axes sur mesure
- Les 2 trémies chauffantes qui permettent de maintenir la température de la couverture et de la garniture
- La carrosserie Inox avec roulettes et pieds stabilisateur réglables

### Les Applications

- Bonbons moulés, gouttes, bâtonnets, tablettes fourrées... garnissage de coques de macaron...

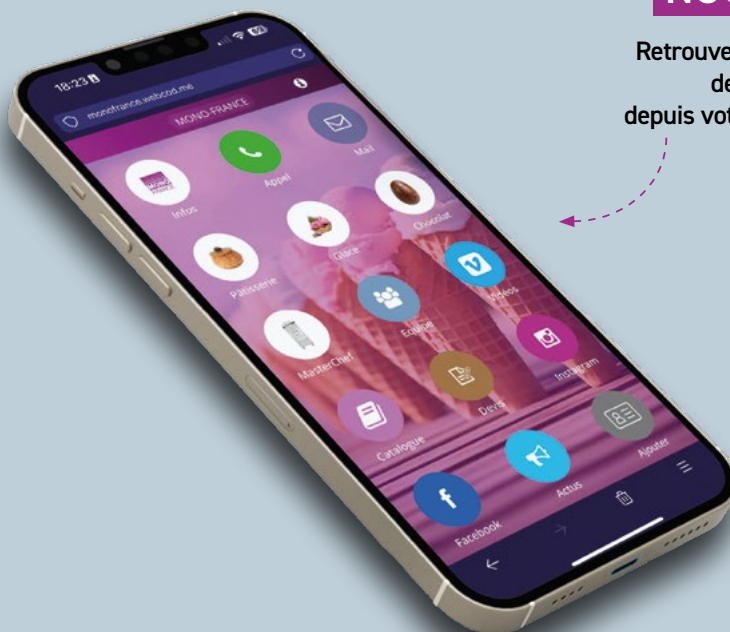


Tarif sur demande

| Caractéristiques techniques | ONE SHOT             |
|-----------------------------|----------------------|
| Capacité des cuves          | 6 kg                 |
| Capacité horaire            | 80 kg / h            |
| Puissance                   | 2,4 kW               |
| Voltage                     | 230 V / 50-60 Hz     |
| Dimensions (L x P x H)      | 1170 x 740 x 1360 mm |







**NOUVEAU !**

Retrouvez tout l'univers  
de MONO-France  
depuis votre smartphone



*Solution propulsée  
par WebCod*



5, rue Gustave Madiot  
Z.A. Les Bordes  
91921 Bondoufle Cedex  
Tél. : 01 60 86 50 81  
Fax : 01 60 86 63 65  
[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

**Suivez-nous !**



@monofrance