



Made in France

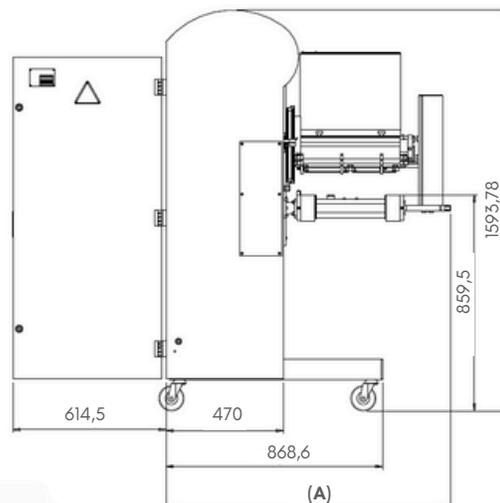
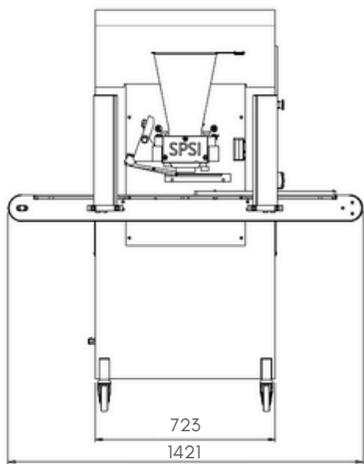
## La Dresseuse / Pocheuse GM-400/600

Elle permet de :

- **Dresser et pocher** l'ensemble de **vos pâtes molles**. (choux, macarons, meringues...) ainsi que vos **pâtes dures**. (cookies, sablés, crumbles...)
- **Déposer** vos pâtes dans des moules souples ou rigides (madeleines, financiers...).
- **Injecter** vos choux, éclairs...
- **Garnir** vos macarons, tartes au citron...
- **Remplir** vos verrines, pots en verre ou autres récipients.
- **Gagner du temps** et du confort en réduisant la pénibilité des tâches répétitives.
- Assurer une production **plus régulière** et de qualité.



## Caractéristiques Techniques

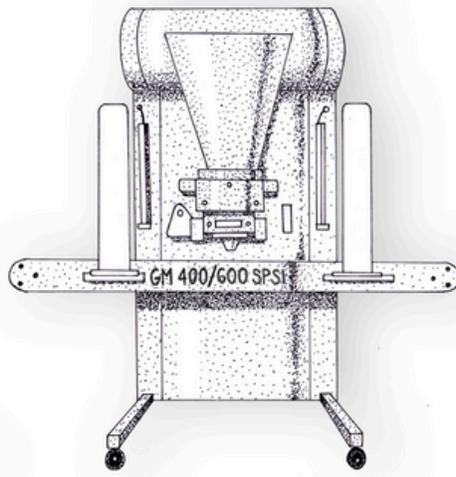
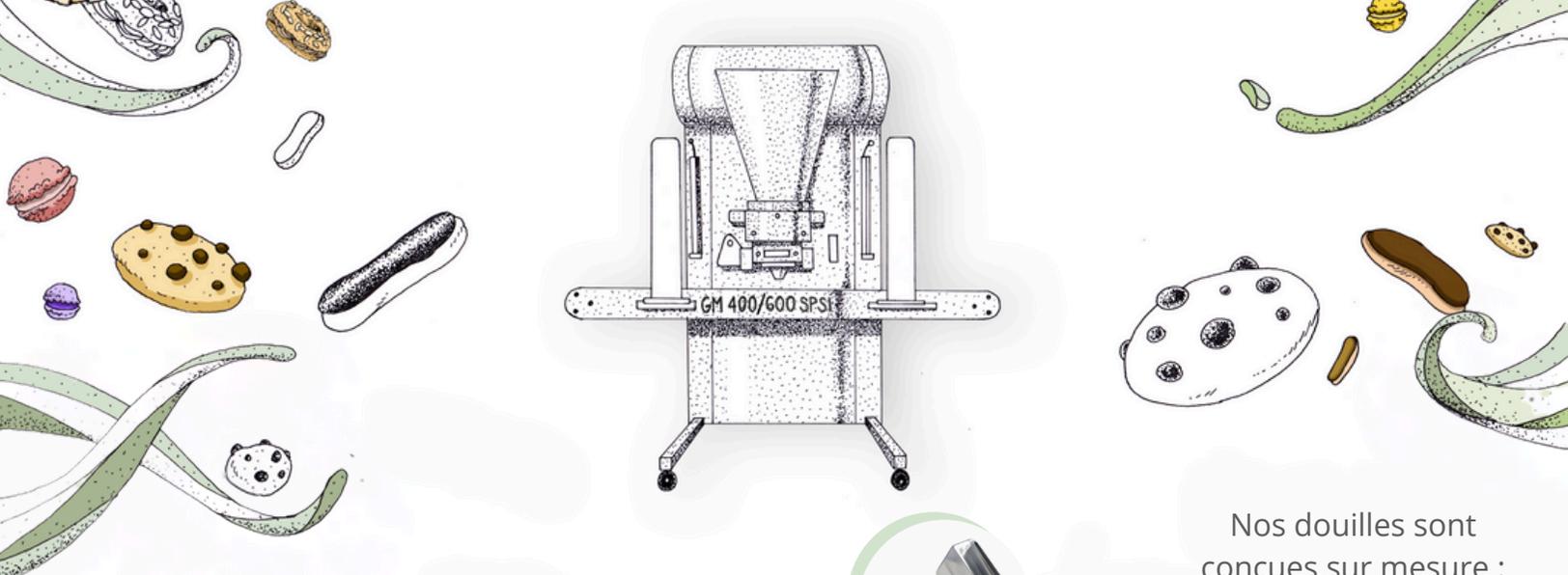


- **GM : 400/450/600**
- **Puissance** : 3 KW / 3KW / 3KW
- **Tension** : 230V / 230V / 230V
- **Carrosserie** : Inox 15/10° -AISI 304.
- **Poids** : 260 Kg / 283 Kg / 283 Kg
- **Stockage** : +100 programmes + Clé USB + Wifi.
- **Sécurité** : Barrières immatérielles + Capteur de trémie.
- **Capacité Trémie** : 24 à 55 litres.
- **Hauteur** : 1534 mm
- **Largeur** : 1421 mm
- **Profondeur (A)** : 1143 / 1193 / 1343mm

SPSI-38 rue de Lamirault 77090 Collégien

Téléphone : +33 (0) 1 64 06 47 38 - E-mail : vincent.fialip@spsi.fr

SAS au capital de 15000€ - RCS MEAUX 448 794 842 - SIRET 448 794 842 00048- APE 2893Z



Nos douilles sont conçues sur mesure :  
Forme et diamètre de sortie.



...gorges, plus de 100, de remplissage...  
Douilles classiques, anti gouttes, lisses, crantées



**Règle Maca'coeur**  
Macarons en forme de cœur.



**Règle 13 sorties**  
Macarons, Meringues, Choux...



**Règle à injections**  
Choux, éclairs...

Les règles sont utilisées pour donner la forme désirée aux produits. Elles sont fabriquées sur-mesure selon vos besoins.

La tête à lames vous offre la possibilité de travailler les pâtes avec de plus grosses inclusions, type chunks de chocolat. Elle est composée de deux rouleaux à lames.



Tête à lames

**Règle + Râteau Coupe à fil**



## Les Options

La tête et la trémie chauffante permettent de maintenir votre préparation à température constante.

**Règle Tournante**



Les mouvements circulaires de la règle tournante permettent de déposer vos pâtes de manière à donner une forme « torsadée » à vos biscuits. Il est également possible de créer plusieurs cercles superposés (plusieurs étages).

**Tête + Trémie chauffante**



Le "râteau coupe fil" vient sectionner la pâte à la sortie de la règle, selon la longueur choisie et programmée dans votre dresseuse.