



Made in France

## La Dresseuse/Pocheuse

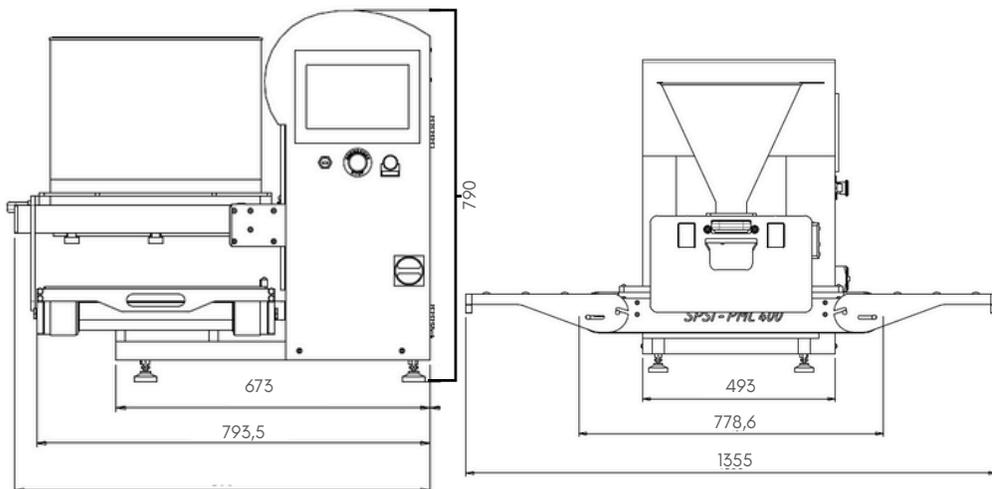
**PMC-400**

Elle permet de :

- **Dresser et pocher** l'ensemble de **vos pâtes molles**. (choux, macarons, meringues...).
- **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 **régulière** et de qualité.



## Caractéristiques Techniques

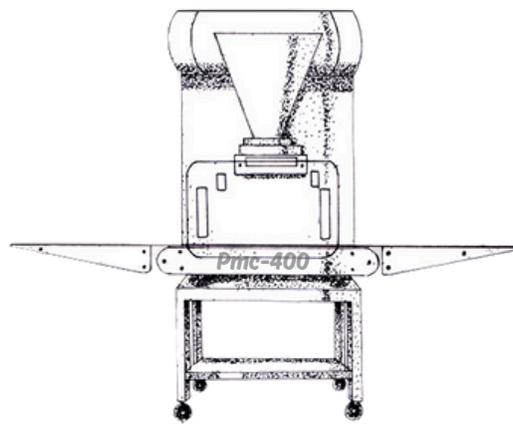


- **PMC : 400-450**
- **Puissance** : 2 Kw / 2Kw
- **Tension** : 230V / 230V
- **Carrosserie** : Inox 15/10° -AISI 304.
- **Poids** : 119 Kg
- **Stockage** : 100 programmes + Clé USB + Wifi.
- **Sécurité** : Barrières immatérielles + Capteur de trémie.
- **Capacité Trémie** : 24 litres.
- **Hauteur** : 790 mm
- **Largeur** : 779 mm
- **Profondeur (A)** : 840 mm / 890 mm

SPSI-38 rue de Lamirault 77090 Collégien

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

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



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



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



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



**Règle Feuille**  
Génoise, dacquoise, feuille...

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



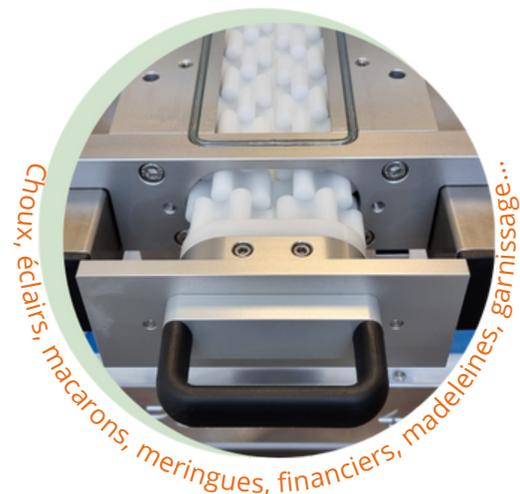
*Douilles classiques, anti gouttes, lisses, crantées, de remplissage...*

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

## La Tête

La tête de la dresseuse PMC-400 vous permet de travailler la pâte molle.

Elle est composée de son cadre en aluminium et de son **tiroir à lobes**.



*Choux, éclairs, macarons, meringues, financiers, madeleines, garnissage...*

Facilement démontable, toute la tête peut être lavée au lave-vaisselle.