



Matériel innovant
pour la cuisson
traditionnelle

CakePortioner

FG061-A01



La solution entièrement automatisée de découpe de gâteau



Au cours des dernières années, les gâteaux ont connu un formidable essor en raison de l'explosion des émissions télévisées sur la pâtisserie qui sont présentées par des célébrités. Pour cette raison, les pâtisseries doivent aujourd'hui faire face à une hausse incessante de la demande en matière de gâteaux tout juste cuits, pré-découpés, prêts à servir.

La découpe manuelle des gâteaux demande beaucoup de temps et d'effort et le NOUVEAU CakePortioner de la marque MONO Equipment est une machine entièrement automatisée qui découpe sans effort les gâteaux ronds et moelleux en parts très égales.

Il coupe en portions parfaites toutes sortes de gâteaux moelleux

Le CakePortioner permet de découper avec précision, efficacité et sans effort une grande variété de gâteaux et desserts ronds et moelleux, tout juste sortis du four, tels que la génoise, le cake glacé au citron, le gâteau à la carotte, le gâteau au chocolat, la Forêt noire, le Red Velvet Cake et le Cheesecake à la fraise.

L'un des principaux avantages que présente le CakePortioner est que l'on peut obtenir des parts parfaites sans avoir besoin de congeler les gâteaux à l'avance. Cet appareil peut découper les gâteaux rapidement, facilement et avec précision.

Cette machine innovante en instance de brevet est simple et facile à utiliser et convient parfaitement à une large variété de gâteaux et desserts ronds et moelleux de diamètres situés entre 152 et 305 mm et il est adapté aux gâteaux dont la hauteur est de 25 à 178mm.

Le 'plug-&-play' CakePortioner comporte une prise monophasée de 13 amp standard, ce qui veut dire

qu'elle peut se brancher simplement à une prise ordinaire pour un usage immédiat.

Cette machine très compacte « Table Top » demande moins de 600 mm d'espace de travail et il constitue la solution parfaite pour les entreprises qui disposent de peu d'espace, telles que:

- Les boulangeries/pâtisseries
- Les pâtisseries
- Les cafés et les bars
- Les boulangeries
- Les supermarchés
- Les décorateurs de gâteaux
- Les hôtels et les restaurants
- Les magasins d'alimentation
- La restauration collective
- Les traiteurs à contrat
- Les traiteurs de lignes aériennes

Cette machine entièrement automatisée ne nécessite qu'une seule personne pour sa manipulation et permet de trancher actuellement 120 gâteaux par heure et de réaliser de 2 à 16 tranches en environ 30 secondes et ce, de manière rapide, précise et fiable.

Le CakePortioner ne permet pas de couper des gâteaux durs ou congelés et ceux contenant des morceaux épais ou durs de fruits, de noix etc.

L'uniformité sans exception

Le CakePortioner permet d'obtenir des parts égales, précises sans exception, tout en réduisant le gaspillage.

Le coupe-fil facile à changer offre une finition impeccable à chaque part, ce qui rend le gâteau visuellement plus attrayant pour le client.

Un niveau de contrôle bien plus efficace



Votre premier choix en matière de découpe de gâteaux

Le CakePortioner abordable de la marque MONO Equipment vous offre un gain de temps et d'effort par rapport au découpage à la main de vos gâteaux.

- Peut trancher jusqu'à 120 gâteaux sortant du four par heure
- Idéale pour une large variété de gâteaux et de desserts ronds et moelleux
- Plus besoin de congeler les gâteaux avant le découpage
- Facile et rapide: ne nécessite qu'une seule personne pour son installation et utilisation
- Adapté aux gâteaux de diamètre situé entre 152 et 305mm
- Convient aux gâteaux d'une hauteur de 25 à 178mm
- Petit et compact: ne prend que très peu d'espace
- Coupe entre 2 et 16 tranches en 30 secondes
- Panneau de commande digital facile à utiliser
- Coupe-fil facile à nettoyer avec système de coupe sécurisé
- Nécessite beaucoup moins d'espace que d'autres appareils à ultrasons
- Conçu en acier inoxydable parfaitement hygiénique pour un nettoyage rapide et facile
- Prise monophasée Plug-&-Play pour une utilisation immédiate, dès son déballage
- Apprentissage d'utilisation rapide
- Plaque tournante motorisée avec disques à gâteau interchangeables de 7 tailles différentes
- Brevet international en instance



Spécifications techniques

Longueur (mm)	500
Largeur (mm)	500
Hauteur (mm)	570
Poids (kg)	35
Capacité par heure	120
Diamètre du gâteau (mm)	152-305
Hauteur du gâteau (mm)	25-178
Taille des disques à gâteau	6", 7", 8", 9", 10", 11", 12"
Alimentation électrique - Royaume-Uni	
Source d'alimentation	Haute tension monophasée, 13 amp, 110v ou 220v, 150w, 50-60Hz
Niveau de bruit	60db

Les descriptions produits sont correctes au moment de la publication.
MONO Equipment se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques
de ses produits sans avis préalable.

Fabriqué par MONO Equipment, sous licence de Posh Nosh Innovations (UK) LTD.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Royaume-Uni

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Standard)

Tel: +44 (0)1792 564 000 (Ventes au Royaume-Uni)

Tel: +44 (0)1792 564 004 (Ventes Internationales)

Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Pièces Détachées)

Fax: +44 (0)1792 561 016

Email: sales@monoequip.com

Web: www.monoequip.com



Il suffit de scanner
avec votre smart
phone pour visiter
notre Site Internet

Distributeur officiel:

