



# patamix *Evo*

La machine pour la pâte à choux, le caramel, le chocolat et ses déclinaisons



*Le Patamix Evo  
pour le Chocolat*

Le Patamix Evo peut être utilisé comme une véritable cuve de fonte, utile pour fondre des grandes quantités de chocolat à utiliser pour le tempérage ou pour couvrir des produits.

*Le Patamix Evo  
pour le Caramel*

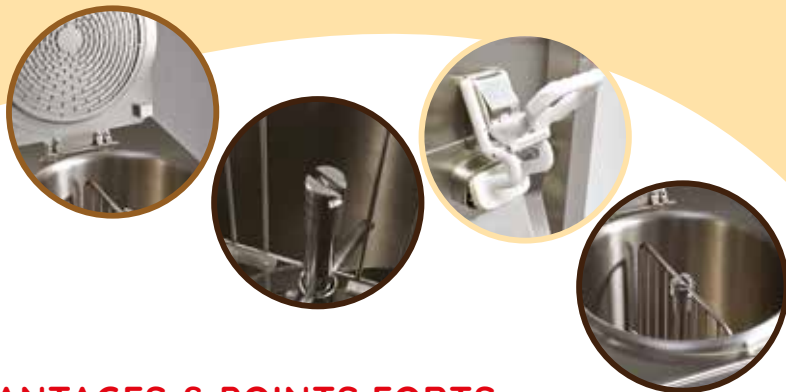
Le Patamix Evo est optimale pour le travail et la production du caramel. Cette machine à la capacité de fondre le sucre et permet la production du caramel, crèmeux, glaçage, nougat et d'autres applications.

*Le Patamix Evo  
pour le Pâte à Choux*

Le Patamix Evo permet la création de la Pâte à Choux avec la méthode traditionnelle grâce à un programme automatique. L'utilisation du Patamix Evo pour la Pâte à Choux signifie réaliser des produits de grand qualités comme les choux, les Éclair.

Le nouveau système d'agitation composé par une partie fixe et une mobile qui travaille ensemble pour garantir une texture sans précédents.

Un procédé de refroidissement rapide et naturel dû au système de ventilation unique spécialement conçu.



Dans le Patamix Evo il est possible d'insérer jusqu'à 60kg de chocolat!

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Machine disponible en modèle 50
- Doté de racler en bronze
- Grille pour tamiser en acier inoxydable

## AVANTAGES & POINTS FORTS

- Possibilité de travailler avec une seule machine 3 produits avec une seule machine et bien plus encore
- Peut fondre des grandes quantités de chocolat
- Réduction du temps de production
- Flexibilité de production (en demie quantités jusqu'à plusieurs cycles en continue)

DONNES TECHNIQUES		50
Mélange Min *1	kg/cycle	25
Mélange Max *1	kg/cycle	50
Tension *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3
Puissance maximale	kW	9,7
Largeur (A)	cm	51
Profondeur (B)	cm	83,6
Profondeur (C)	cm	93,9
Hauteur (H)	cm	115,6
Poids	kg	140

\*1 La production par heure est susceptible de varier selon le type de mélange utilisé et de la densité du produit fini. \*2 Également disponible en 60 Hz.

