MINIDROP E200



ÖZELLİKLER FEATURES

Width / Lengh / Height En / Boy / Yükseklik	Strength / Güç	Voltage / Voltaj	Weight / Ağırlık	Capacity / Kapasite
100 / 160 / 125	4 kW	380 V	350 kg	150 - 200 kg/hr 150 - 200 kg/saat

Eclair and Macaron Forming Machine

The Machine is designed for liquid doughs such as eclairs, macarons, cocos, meringue, profiteroles and cookies. By changing the pouring group of the machine, it shows high performance in cakes, soufflés, and similar products with much more fluid dough. Optionally, the product variety to be obtained from the machine can be enriched by including the wire cutting system. It is the most common machine in the industry. It is easy to use and practical.

Ekler ve Makaron Dökme Makinası

Makine; ekler, makaron, acıbadem, beze, profiterol ve kuru pasta gibi akışkan hamurlar için tasarlanmıştır. Makinenin dökme grubu değiştirilerek, çok daha akışkan hamurlu olan kek, sufle ve benzeri ürünlerde de yüksek performans göstermektedir. Opsiyonel olarak tel kesme sistemi dahil edilerek, makineden elde edilecek ürün çeşidi zenginleştirilebilir. Sektörün en yaygın makinesidir. Kullanımı kolay ve pratiktir.









Fluid Dough Products System

This system designed for more fluid dough you can pour products such as cake and souffle.

Akışkan Hamurlu Ürünler Sistemi

Daha Akışkan hamurlar için tasarlanmış olup kek sufle vb. ürünleri dökebilirsiniz

