

FONDANT

Eclair Spraying Machine

**FONDANT DECOREERMACHINE • FONDANT DECORATING MACHINE
MACHINE POUR LE DECOR FONDANT • FONDANT DEKORIER MASCHINE
MAQUINA BANADORA DE FONDANT**

- Deze machine is speciaal ontwikkeld voor het handmatig aanbrengen van fondant op éclairs
- This machine has been developed especially for manuel spraying fondant on éclairs
- Diese Maschine ist speziell entwickelt worden für das manuelle Besprühen von Fondant auf éclairs
- La machine est spécialement conçue pour l'application manuelle de fondant sur des éclairs
- Esta máquina está desarrollada especialmente para rociar fondant en profiteroles y eclairs.

FONDANT ECLAIR 12 LITER



LxHxW = 540 mm x 910 mm x 450 mm

FONDANT ECLAIR DUO 2X10 LITER



LxHxW = 540 mm x 850 mm x 450 mm



Bakerymachines

Willemse & van Engelen B.V.
Manufactures of bakery machines

Leemstraat 11b, 4705 RT Roosendaal
P.O.box 3360, 4700 GJ Roosendaal, Holland
Tel. 00 31 (0)165 557035, Fax 00 31 (0)165 556247
[http: // www.w-en-ve.nl](http://www.w-en-ve.nl), E-mail: info@w-en-ve.nl

FONDANT ECLAIR



Met de introductie van deze machine is het eenvoudig en snel om op een éclair fondant aan te brengen.

- korte opwarmtijd, altijd gebruiksklaar
- eenvoudig te bedienen
- speciaal pistool met decoreerspuit, opbrengst van de fondant is regelbaar
- alle vloeistofdoorgangen uitgevoerd in hoogwaardige materialen zoals: roestvrij staal en speciale kunststoffen
- uitgevoerd met elektrisch verwarmde pistoolslang
- nauwkeurige digitale temperatuurregeling
- gebouwd volgens HACCP- richtlijnen en CE -normen
- 12 Liter uitvoering: FONDANT ECLAIR, wordt geleverd zonder compressor



With the introduction of this machine it's easy and quick to spray fondant on éclairs

- short warm - up time, always ready for use
- easy to work with
- special pistol with decoration spray-gun, output of fondant is adjustable
- all fluid passages constructed from high-quality materials such as: stainless steel and special plastics
- constructed with electrically heated pistol hose
- precise digital temperature control
- constructed to HACCP guidelines and CE standards
- 12 Litres model; FONDANT ÉCLAIR, is supplied without compressor



Avec cette machine, il est aisé et rapide d'appliquer du fondant sur des éclairs

- temps de chauffe très court, toujours prête à l'emploi
- facile à utiliser
- pistolet spécial avec pulvérisateur, le débit du fondant est réglable
- tout les circuits des fluides sont en matériaux de haute qualité, tels que: acier inoxydable ou plastiques spéciaux
- modèle équipé d'un pistolet avec un flexible chauffé électriquement
- contrôle précis de la température avec affichage digital
- construction selon les directives HACCP et les normes EC
- le modèle FONDANT ECLAIR 12 litres est livré sans compresseur



Mit der Markteinführung von dieser Maschine lässt sich fondant problemlos und schnell auf Ihre eclairs aufspritzen

- kurze Aufwärmzeit, immer sofort einsatzbereit
- einfache Bedienung
- spezielle Pistole mit Dekorier- Spritze, Auftrag von fondant regulierbar
- alle Flüssigkeitsleitungen sind aus hochwertigen Materialien, wie beispielsweise Edelstahl und Spezialkunststoffen, gefertigt
- besitzt einen elektrisch geheizten Pistolenschlauch
- präzise digitale Temperaturregelung
- Bauart gemäss den HACCP - Richtlinien, sowie den CE - Normen
- 12 Liter - Ausführung; FONDANT ECLAIR, Lieferung ohne Kompressor



Con la introducción de esta máquina es muy fácil y rápido el rociado de fondant en los profiteroles y eclairs

- corto tiempo de calentamiento, siempre lista para su usos
- fácil de trabajar con ella
- pistola especial para decoración en rociado, con salida ajustable
- todos los elementos interiores están construidos con los materiales de la más alta calidad, acero inoxidable y plásticos especiales
- construida con una manguera especial calefactada
- control digital de temperatura
- construida bajo normas HACCP y las regulaciones CE
- capacidad: 12 litros . Se suministra sin compresor

Onze dealer: Our dealer: Notre distributeur: Unser Händler: ¿Más información o una demostración?:

