

FONDANT

FONDANT DEPOSITING MACHINE *Eclair*

This machine has been developed especially for manual decorating and depositing fondant on éclairs etc.



FONDANT

FONDANT SPRAYING MACHINE *Maxi*

This machine has been developed especially for decorating and spraying fondant.



Bakery Machines

FONDANT

Eclair & Maxi



Met 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
- 18 Liter uitvoering: FONDANT ECLAIR, wordt geleverd zonder compressor



With 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
- 18 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 18 litres est livré sans compresseur



Mit 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
- 18 Liter - Ausführung; FONDANT ECLAIR, Lieferung ohne Kompressor



Con 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 contruidos 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: 18 litros . Se suministra sin compresor



Bakery Machines

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

Leemstraat 11b, 4705 RT Roosendaal P.O.box 3360, 4700 GJ Roosendaal, Holland
T +31 (0)165 557035 F +31 (0)165 556247 E info@w-en-ve.nl

www.w-en-ve.nl