



MACHINE À DÉCORER LES GÂTEAUX - Ø 36.4 CM - BLANC

€ 599,00 € 490,00

Marque : Maxima

UGS : 09381200

Catégories : [Laminaires A Bande](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette machine à décorer les gâteaux permet à tout un chacun de décorer un gâteau comme un professionnel. Fini les côtés tordus ou le dessus inégal, votre gâteau sera parfaitement lisse sur tout son pourtour grâce à cette machine à décorer les gâteaux.

Un glaçage lisse

Placez votre gâteau au centre de l'appareil. Faites glisser le couteau vertical le long du gâteau et faites tourner le plateau manuellement. Veillez à ce que la distance entre le couteau et le gâteau soit toujours la même. Ajustez la position du gâteau si nécessaire. Procédez en faisant glisser le couteau vertical contre le gâteau, puis le couteau horizontal par-dessus. Mettez l'appareil en marche, réglez la vitesse souhaitée (vitesse conseillée : 75-85 tr/min) et utilisez une poche à douille pour la crème (par exemple, la crème au beurre ou la ganache). Appliquez la crème en commençant par le haut et en allant vers l'extérieur. Au fur et à mesure du passage du gâteau, l'excédent de crème sera éliminé. Une fois le dessus terminé, passez aux côtés, en travaillant de haut en bas. Ajustez les couteaux pour obtenir des coins plus serrés ou une couche de crème plus fine si vous le souhaitez.

Caractéristiques

- Panneau de commande étanche
- Lames horizontales et verticales réglables



- Angles toujours droits de 90 degrés
 - Faible niveau sonore (40 dB)
- Vitesse réglable de 40 à 225 tours/minute

Caractéristiques du produit

- Poids net : 27 kg
- Dimensions de la machine : L50 x P37 x H62cm
 - Plateau tournant : Ø 36.4cm
 - Vitesse de rotation : 40-225RPM
- Dimensions du gâteau : Ø 12-32cm
 - Hauteur du gâteau : max 18cm
 - 230V / 50Hz / 1 Phase 120W