

Billard et Clindoux
Diffusion

servematic

SÉRIE FMR



Tous nos modèles sont certifiés C.E.

GAMME MACHINE

FMR8 et 15



Matériel disponible 2ème semestre 2017 seulement, l'outil de production de notre fabricant étant en totale refonte pour faire face à la demande. Vous recevrez dès que possible un feuillet comportant les nouveaux prix ainsi que quelques modifications techniques.

FMR 30



L'ART DU PÉTRISSAGE ITALIEN

SERIE FMR							
Utilisation normale. Electrique 230V mono, carrosserie laqué blanc, cuve en acier inox, sur roulettes, 1 vitesse.							
Code	Capacité		Puissance (W)	Poids (Kg)	Dimensions ext. (mm)		
	Cuve (litres)	Pétrissage (Kg)			L	P	H
FMR 8	27	12	1200	85	450	740	830
FMR 15	35	23	1200	90	450	740	880
FMR 30	60	45	1200	95	530	820	980

Machine Machine Machine

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS

Billard
et
Clindoux

SÉRIE RST



Tous nos modèles sont certifiés C.E.

Ces 2 lignes de pétrins sont caractérisées par un système exclusif compact à bras plongeants. Ils oxygènent parfaitement les pâtes. Ils rappellent les gestes naturels qui permettent aux professionnels du pétrissage d'obtenir les meilleurs résultats. Pour un nettoyage plus aisé, les bras et la cuve des 2 lignes sont extractibles.



RST 25



RST 50

Matériel disponible 2ème semestre 2017 seulement, l'outil de production de notre fabricant étant en totale refonte pour faire face à la demande. Vous recevrez dès que possible un feuillet comportant les nouveaux prix ainsi que quelques modifications techniques.

L'ART DU PÉTRISSAGE ITALIEN

SERIE RST							
Utilisation intensive. Electrique 400V tri, carrosserie laqué blanc, cuve en acier inox, sur roulettes, 1 vitesse.							
Code	Capacité		Puissance (W)	Poids (Kg)	Dimensions ext. (mm)		
	Cuve (litres)	Pétrissage (Kg)			L	P	H
RST 25	35	23	1200	85	450	740	880
RST 50	60	45	1500	95	530	820	980

Les capacités maxima de pétrissage sont données pour un mélange farine-liquide présentant un rapport de 1kg de farine pour 0,60 litre de liquide

Machine Machine Machine

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS

Billard
et
Clindoux

SERIE MB



Tous nos modèles sont certifiés C.E.

BRAS PLONGEANTS : Système lent de pétrissage fondé sur le mouvement de 2 bras simulant un travail manuel pour obtenir une pâte parfaitement oxygénée. Le frottement mécanique très réduit permet de ne pas surchauffer la pâte tout en maintenant les caractéristiques de la farine. C'est pour cette raison qu'il se prête très bien à tous les produits levés.



MBO PRO



MBO PRO XL

Matériel disponible 2ème semestre 2017 seulement, l'outil de production de notre fabricant étant en totale refonte pour faire face à la demande. Vous recevrez dès que possible un feuillet comportant les nouveaux prix ainsi que quelques modifications techniques.

Idéal dans la production de grands produits levés de pâtisseries, de pains à haute hydratation, de pâtes à pizza, de fougasses, de brioches, de pâte sablée, de pâte feuilletée et de pâte à l'oeuf.

Il exécute à la perfection le frasage et l'étirage des pâtes à hydratation soutenue, même supérieure à 100%.

Supporte sans problèmes des cycles de pétrissage répétés.

5 vitesses, cuve extractible et tournante, protection en acier inox, jusqu'à 5 kg de pâtes.

Code	Capacité		Capacité Farine (kg)	Dimension de la cuve	Tension	Puissance W	Dimensions ext. (mm)			Poids (kg)
	Cuve	Pétrissage					L	P	H	
MB PRO	10 L	0,5 à 2,5	0,3 à 1,8	Ø 32 h - 18	230 V mono	400	350	460	640	27
MB PRO XL	20 L	1,5 à 5	1 à 3	Ø 36 h - 20	230 V mono	500	400	530	750	45