

VICTORIA

CABINE DE PULVÉRISATION POUR PÂTISSERIE



**FRACHON
INDUSTRIE**



Scannez le QR-Code
pour découvrir la
cabine Victoria en action



DESCRIPTIF ET FONCTIONNEMENT

La cabine Victoria permet l'application de produits alimentaires tels que flocage, glaçage, chocolat...

La ventilation à vitesse ajustable aspire les excédents de produits pulvérisés.

Les filtres lavables retiennent les particules avant rejet de l'air épuré dans l'espace de travail.

Un plateau tournant facilite le positionnement des produits à décorer.

Un éclairage Led étanche met en évidence la qualité du travail réalisé.

CONDITIONS DE TRAVAIL OPTIMALES

- Excellente ergonomie
- Simplicité d'entretien des filtres
- Optimisation de l'application
- Faible niveau sonore

CONFORMITÉ

- Réalisation en acier inoxydable 304L
- Conformité aux normes et directives NF et CE en vigueur

OPTIMISEZ :

- 01 VOTRE ESPACE DE TRAVAIL
- 02 VOS CONDITIONS D'APPLICATIONS
- 03 LA QUALITÉ DE VOS RÉALISATIONS

ADAPTABLE À TOUS LES BESOINS

- Compacité pour accès aux endroits restreints
- Facilité d'installation et de raccordement
- Déplacement aisé grâce aux roulettes
- Adaptations sur-mesure pour besoins spécifiques



FABRIQUÉ EN FRANCE

La cabine a été élaborée en collaboration avec Bastien GIRARD,
Champion du monde de la pâtisserie en 2017.

Tél : 04 75 44 12 66

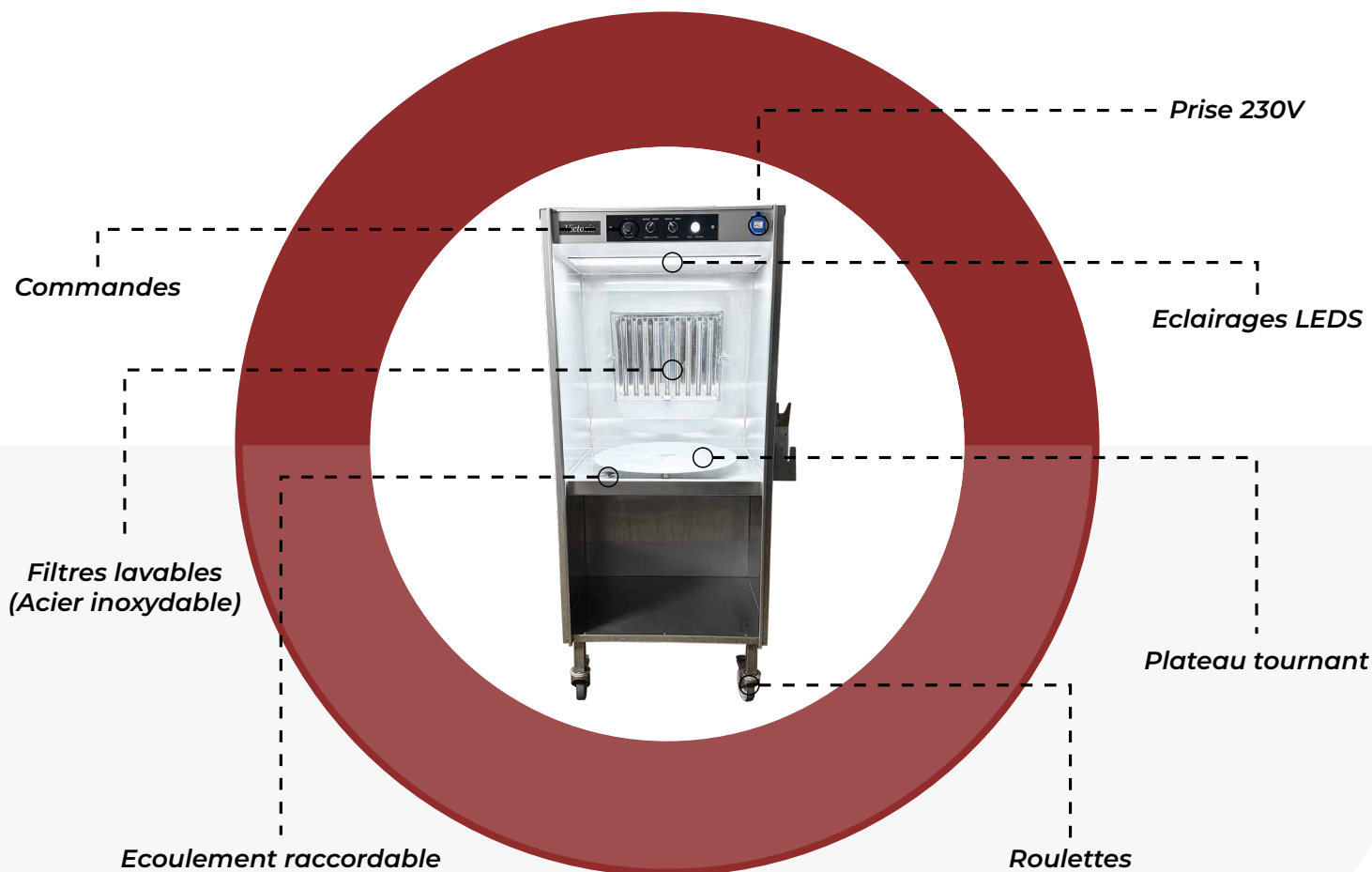
contact@victoria-patisserie.com

www.victoria-patisserie.com

76, allée Bernard Palissy – Z.I. des Auréats – 26000 VALENCE

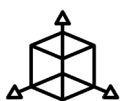


DESRIPTIF TECHNIQUE



Dimensions (lxpxh) : 760 x 950 x 1800mm
Vitesse d'aspiration ajustable : jusqu'à 2m/s

Concepteur et fabricant Français depuis 1967, nous pouvons proposer tous types de prestations et options pour répondre aux besoins spécifiques de chacun de nos clients



Dimensions
sur mesures



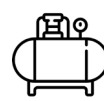
Equipements
de pulvérisation



Ecran / Rideau
de fermeture



Plateaux
tournants spéciaux



Compresseur



Demande
spécifique