

BROYAGE ET MOUTURE

Effileuse d'amandes 130

Effileuse — amandes effilées — référence 130

RÉFÉRENCE PRO.000.558	MODÈLE 130	MARQUE IKNO	FAMILLE Broyage et mouture
---------------------------------	----------------------	-----------------------	--------------------------------------



■ Caractéristiques techniques

Type	Effileuse d'amandes
Référence	130
<i>Caractéristiques détaillées de ce modèle communiquées sur demande, sur WhatsApp.</i>	

■ Description

L'effileuse d'amandes découpe les amandes mondées en fines lamelles régulières, les amandes effilées utilisées en pâtisserie, en décoration et dans de nombreux plats sucrés-salés. Elle remplace le découpage au couteau, long et irrégulier, et s'adresse aux pâtisseries, aux traiteurs, aux conditionneurs de fruits secs et aux coopératives qui valorisent leurs amandes. Les caractéristiques détaillées (capacité, puissance, épaisseur de coupe, dimensions) sont communiquées sur demande.

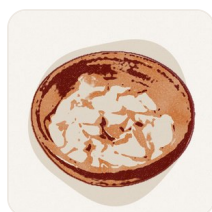
■ Points forts

- Découpe régulière des amandes en lamelles
- Remplace le découpage manuel
- Adaptée à la pâtisserie et au conditionnement
- Valorise les amandes en produit prêt à l'emploi

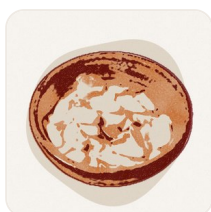
■ Limites d'emploi et conseils

- Utiliser des amandes mondées (sans peau) et propres.
- Couper l'alimentation avant de nettoyer ou de manipuler les lames.
- Nettoyer les lames et la trémie après chaque utilisation.

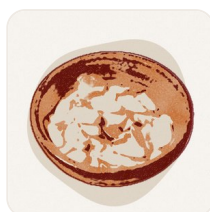
■ Produits et applications



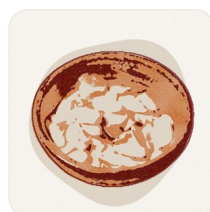
Amandes effilées
pour pâtisserie



Décoration des
gâteaux et des
desserts

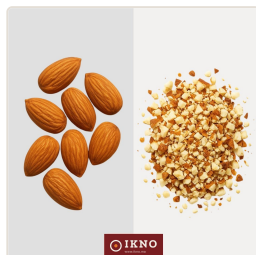


Pastilla et plats
sucrés-salés



Conditionnement
d'amandes effilées

■ Détails et accessoires



■ Achat et service IKNO

- Facture légale avec ICE
- Garantie 12 mois pièces et main-d'œuvre, par écrit
- Pièces de rechange en stock, pendant et après la garantie
- Livraison partout au Maroc — showroom à Casablanca (Agadir prochainement)



Fiche en ligne



Devis WhatsApp