

BROYAGE ET MOUTURE

Hachoir à rouleaux pour amandes

Hachoir à rouleaux — amandes hachées et concassées

RÉFÉRENCE PRO.000.923	MARQUE IKNO	FAMILLE Broyage et mouture
---------------------------------	-----------------------	--------------------------------------

**■ Caractéristiques techniques**

Type	Hachoir à rouleaux
Produit	Amandes
<i>Caractéristiques détaillées de ce modèle communiquées sur demande, sur WhatsApp.</i>	

■ Description

Ce hachoir à rouleaux fait passer les amandes entre des rouleaux qui les coupent en morceaux, pour obtenir des amandes hachées ou concassées de taille régulière, sans les réduire en poudre. Il s'adresse aux pâtisseries, aux biscuiteries, aux traiteurs et aux conditionneurs de fruits secs qui utilisent des amandes hachées pour les garnitures, les enrobages et la décoration. Les caractéristiques détaillées (capacité, puissance, réglage, matériau) sont communiquées sur demande.

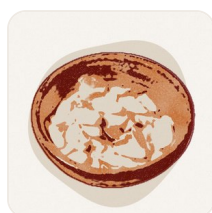
■ Points forts

- Hachage par rouleaux, sans réduire en poudre
- Morceaux de taille régulière
- Adapté à la pâtisserie et à la biscuiterie
- Valorise les amandes en produit prêt à l'emploi

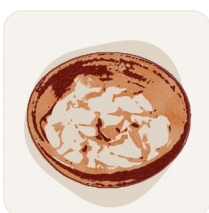
■ Limites d'emploi et conseils

- Utiliser des amandes sèches et propres, sans coques.
- Couper l'alimentation avant de nettoyer ou de régler les rouleaux.
- Nettoyer les rouleaux après chaque utilisation.

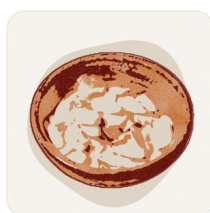
■ Produits et applications



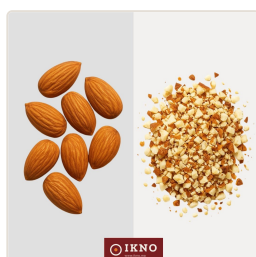
Amandes hachées



Amandes concassées


Garnitures et
décoration de
pâtisseries

■ 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