



CONSENTE DI REALIZZARE L'IMPASTO BIGNÈ IN MODO **FACILE, REGOLARE E PULITO** DIRETTAMENTE SU TRITTICO®

La flangia pâte à choux è un optional brevettato che permette di inserire la farina e le uova nella fase specifica di lavorazione in macchina.

Grazie al software appositamente studiato posso ottenere un prodotto perfetto combinando il riscaldamento degli ingredienti liquidi nella vasca superiore e la precisa cottura e miscelazione degli ingredienti solidi nella vasca inferiore.

#### CARATTERISTICHE:

- Software che gestisce automaticamente tempi, temperature e velocità di mescolazione.
- Costante monitoraggio della temperatura del prodotto grazie ad apposite sonde.
- La flangia pâte à choux è leggera e facile da montare.
- Comodo imbuto per inserire farina e uova.
- La flangia pâte à choux è progettata per favorire la perfetta mescolazione e cottura di tutti gli ingredienti in macchina.
- Ampia bocca d'uscita per facilitare e velocizzare l'estrazione.

OPTIONAL  
**trittico**®  
PÂTE À CHOUX



VIDEO

Pâte à choux

