

# DES FABRICANTS AU SERVICE DES PÂTISSIERS



## PASTRY ONE - PASTRY TWO

(photo. PASTRY ONE)

### PASTOCUISEUR

- Pour lever, régénérer, cuire, maintenir, tremper, pasteuriser, baisser rapidement, réfrigérer et sangler n'importe quel mixe ou pâte
- 14 cycles présélectionnés et 10 cycles de production programmables
  - Cuve de 10 L ou 16 L
  - Température de -15°C à +110°C
  - Réchauffement et refroidissement rapide avec glycol/fréon R404
  - Vitesse programmable de 1 à 250 tr/min avec marche intermittente
  - Double sens de rotation pour une extraction totale du produit, même très épais
  - Douchette professionnelle intégrée.
  - Groupe à eau ou à air selon les besoins



**Stephan**

**FIREX**

- CUCIMIX (photo. CBTE070)

### CUISEUR À SUCRE

Cuisson du sucre, caramel, praliné, nougatine, confiture, crème pâtissière, compote, pâte de fruit...

Cuve à basculement motorisé  
Cuve : 30 L ou 70 L  
Réglage de la température de 20 à 220 °C

Dispositif de mélange automatique à 3 bras avec racleur en téflon, amovible  
Rotation dans les 2 sens  
Réglage de la vitesse de rotation de 6 à 20 tr/min  
Minuterie  
Dispositif de commande par clavier digital



**CH.European.Factory**  
**Hugues THIVET**

360 Chemin du Deven – 13760 SAINT CANNAT – France  
Tél. +33 (0) 6.11.79.48.90  
E-mails: hugues.thivet@ch-e-f.com - export@ch-e-f.com  
[http:// www.stephan-chef.fr](http://www.stephan-chef.fr)

SARL au capital de 20.000 € - RCS SALON DE PROVENCE 524 087 103 00023 – APE. 4690Z  
N° EORI FR 524 087 103 000 23 – N° INTRACOMMUNAUTAIRE FR 58 524 087 103

# CH.E.F

CH. European Factory

AU SERVICE DES PÂTISSIERS...



**caplain** machines - FCxE-x

(photo. FC1000E-P)

FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES

De 5 à 16 niveaux 600x400 mm  
Existe en 3 versions: mécanique, programmable ou électronique.

Uniquement sur modèles programmable et électronique :  
- Régulation de la vitesse de ventilation  
- Inversion de sens de ventilation automatique



**caplain** machines

BTxF (photo. BTA80FH)

BATEURS MÉLANGEURS À VARIATEUR DE VITESSE

20 vitesses pré-sélectionnées  
Capacité de cuve de 10L à 140L  
Motorisation du levage de cuve à partir du modèle 40 L  
Ecran tactile programmable à partir du modèle 80 L

**caplain** machines - LP 10000

BROYEUSE À AMANDES

Pour la fabrication de la pâte d'amande ou du praliné  
S'utilise avec des fruits concassés  
2 cylindres en granit dur  
Existe avec 3 cylindres



**caplain** machines - EA-25

RAPE ET COUPE AMANDES

Pour râper et couper les amandes, noix, noisettes...  
Fournie avec 3 disques

## DES FABRICANTS AU SERVICE DES PÂTISSIERS



DRESSEUSE - (photo. GM400)

Pour le dosage des pâtes molles et pâtes dures  
Ces dresseuses sont conçues pour le dressage des gâteaux à pâte molle tel que : les Macarons, les Eclairs, les Choux, les Financiers, les Feuilles de Génoise etc....  
et les biscuits tels que : les Sablés, les Palets, les Cookies etc....



FONCEUSE A TARTELETTE - (photo. FT250)



Pour fonder des pâtes sucrées, salées et sablées  
Toutes les têtes de fonçage, en aluminium, sont fabriquées sur mesure suivant la forme (rond, bord droit, évasé ou carré), la finition de colerette (dentelle, pincée ou rase) et la dimension (de Ø 40 à 250 mm)  
Tête chauffante à température réglable.  
De 400 à 700 tartes par heure en fonction du moule utilisé

INDO TECHNICA

TURBINE À DRAGÉES - (photo. IDBASS80)

Ligne Bean to bar  
Ligne complète en partant de la fève de cacao à la couverture de chocolat.  
Capacité max: 80 Kg

De nombreuses possibilités,  
nous consulter.



INDO TECHNICA

BROYEUR À BILLES - (photo. SFERA20R)

Pour affiner: pâte à tartiner, pâte de noisette, pâte de pistache, pâte de pralinées...

Capacité de broyage 20, 50 et 150 Kg  
Finesse de broyage jusqu'à 26 microns, avec un pourcentage minimale de matière grasse égal à 30%.

**Stephan** - (photo. UM24)

MACHINE UNIVERSELLE

Pour cutterer, mélanger et émulsionner  
Pour la fabrication de ganache, pâte d'amande, praliné, tant pour tant  
Mélange, émulsionne, fonction cutter

Cuve double paroi en inox basculable: de 5 à 74 L  
Dispositif de commande par clavier digital  
Sonde de température  
Température de travail : 95 °C maxi.  
Régulation de la vitesse en continu  
2 couteaux scie et bras mélangeur avec racleur  
Hublot avec éclairage de cuve  
Dispositif de vide avec manomètre, robinet d'aspiration et d'aération  
Commande de la pompe à vide par clavier digital



**Stephan** - (photo. UMSK24)

MACHINE UNIVERSELLE

Pour mélanger et cuire sous vide (entre 95° et 127°C)  
Les machines STEPHAN de type UMSK sont idéales pour les produits tels que les ganaches, pâtes de fruits, confitures et les crèmes.

Avec les machines STEPHAN, les systèmes de coupe, mélange, dispersion, émulsion, homogénéisation, chauffage, refroidissement, concentration sont réunis en un seul appareil.

Les machines sont équipées d'une double paroi pour chauffer jusqu'à 127°C avec un générateur de vapeur et refroidir afin de répondre à toutes les exigences.

Le vide, contrôlé minutieusement, est utilisé pour empêcher l'introduction d'air et les effets d'oxydation en résultant. Il permet également la réalisation de réduction.

L'équipement STEPHAN optimise les temps de production, a un faible coût d'entretien et se nettoie facilement notamment grâce à l'injection de vapeur directe en fond de cuve qui assure un processus de cuisson ou de refroidissement rapide tout en respectant le produit.

Automate avec 80 programmes

