

dulcypas

1
d

revista técnico-profesional de
pastelería, confitería e
industrias afines

nº306

especial frutas y frutos

mickaël marsoiller

jacob torreblanca

bruno pastorelli

takaschi ochiai

josep maria ribé

daniel álvarez

luis fran segura

joan baixas

WORLD CHOCOLATE MASTERS

I SALÓ DE LA XOCOLATA

CHOCOLATERO ARTESANO'05

el atelier de pierre hermé

insuperable

todo el año

texturas blandas y gelatinosas

sabores tostados

quedar gelificado

manzana y brisa

cuestión de imagen

POL DESCHEPPER SE PROCLAMA GANADOR

DESBORDA EXPECTATIVAS

J. M. RIBÉ GANA EL CAMPEONATO

pasteleria.com • panaderia.com • confiteria.com

Línea para PRODUCCIÓN PASTELERA BLOCK LINE con SISTEMA VIÑAS de LAMINACIÓN SIN ESTRÉS

Para conseguir una calidad igual al producto "hecho a mano"

Las BLOCK LINES disponen del único sistema de laminación del mercado (sistema Plaff-Plaff) que no estresa, ni desgasifica, ni extrusiona la masa consiguiendo de este modo, un producto de hojaldre o bollería con una calidad igual al hecho a mano.

También es capaz de conseguir una sábana de masa laminada de hasta sólo un milímetro de grosor.

Usted puede elegir el tipo de block line que desea según las capas de grasa que necesite para realizar su producto.

BLOCK LINE III: De 200 a 800 capas de grasa

BLOCK LINE II: De 40 a 200 capas de grasa

BLOCK LINE I: De 18 a 40 capas de grasa

BLOCK LINE 0: Fabricación de plastones

Si desea más información llámenos al 93.759.59.95 o visite nuestra nueva web www.mvinas.com

MAQUINARIA



VIÑAS

