

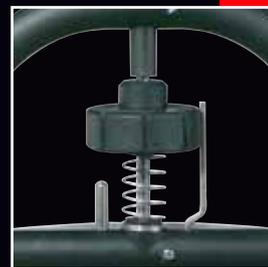
silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

ACCESSOIRES

Méthode de cuisson pour
préparer des gaufres



Doseur



SILEX -
pâte à gaufre



Accessoires pour les cornets
à glace en font aluminium
avec polissage à billes

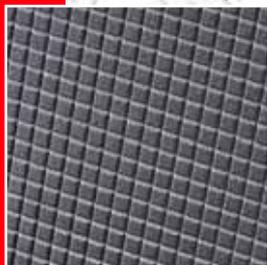


Gaufre, cornet
à glace





Mélange pour les
cornets à glace



Cornets à glace



Mouleur de cornet
avec mandrin



Gaufre, cornet
à glace

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Accessoires pour gaufriers SILEX

- mouleur de cornet avec mandrin
- mouleur de coupe
- présentoir de cornets
- matériau : fonte d'aluminium polie à billes

Doseur (breveté) SILEX

- Permet une répartition rationnelle et constante de la pâte à gaufres
- ajustable 8 fois
- capacité 2 kg

Mélange à gaufres SILEX

Différents mélanges pour la fabrication des gaufres de type bruxellois ou américain ou en forme de cœur, de cornets à glace ou de crêpes. Chaque mélange est un produit autonome de grande diffusion et est constitué en majorité de matières premières naturelles. Grâce à l'excellente et constante distribution de la chaleur, la plaque de cuisson SILEX, permet de renoncer à une importante partie du levain. Non ouvert, se conserve jusqu'à 12 mois sans additifs chimiques. Empaqueté en sachets étanches de 10 kg net. Europalette de 500 kg.

Mélange à gaufres SILEX

Fabrication
1.000 g de mélange à gaufres Premium
520 g d'eau
1.520 g de pâte au total

Mélange à gaufres pour cornets à glace SILEX

Fabrication
1.000 g Mélange à gaufres pour cornets à glace
600 g d'eau
1.600 g de pâte au total

Mélange à gaufres épicés SILEX

Fabrication
1.000 g Mélange à gaufres épicés
1.200 g d'eau
2.200 g de pâte au total

Mélange à crêpe SILEX

Fabrication
1.000 g Mélange à crêpe
950 g d'eau
1.950 g de pâte au total