

SOMERSET

Tel: 978.667.3355

800.772.4404

Fax: 978.671.9466

Email: somerset@smrset.com

www.smrset.com

SDS-130

STATION D'AÉRATION DE PÂTE SOMERSET

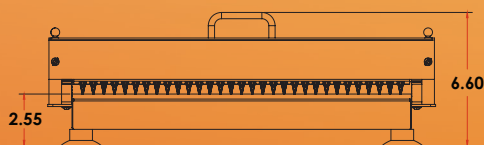
**RAPIDE ET FACILE À OPÉRER
FACILE À NETTOYER.**

**TRAITE LA PÂTE EN UNE ÉTAPE
FACILE JUSQU'À 18" (45.7CM)**



CARACTÉRISTIQUES:

- Empêche la pâte de faire des bulles
- La pâte cuit de façon uniforme à chaque fois
- Empêche l'absorption d'huile
- Empêche la séparation de la croute
- Perfore la pâte arrondie ou allongée uniformément
- Perfore la pâte parfaitement à chaque fois
- Sans effort, résultats constant
- Une nécessité pour la pâte cuite au four convoyeur



Poids d'expédition:

35 lbs. (16 kgs)

BREVET EN INSTANCE



MODE D'EMPLOI

1. Placez la pâte fraîche sur le plateau
2. Glisser l'aérateur sur la pâte
3. Enlevez la pâte aérée du plateau

FABRIQUÉ AUX ÉTATS UNIS 06.28.13

PERFORATEURS RONDS MANUELS

SHD-8



Perfore la pâte jusqu'à 8"

SHD-10



Perfore la pâte jusqu'à 10"

SHD-14



Perfore la pâte jusqu'à 14"

CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE

- **FACILE À EMPLOYER**
- **FACILE À NOTTOYER**
- **OPÉRATION EN UNE ÉTAPE**
- **RÉSULTATS FORMIDABLES**

**Appuyez tout simplement
pour aérer la pâte**

