

# SOMERSET

Tel: 978.667.3355

800.772.4404

Fax: 978.671.9466

Email: somerset@smrset.com

[www.smrset.com](http://www.smrset.com)

## SPM-45

**PLIS, PINCES, JOINTS ET ENLÈVES CE QUI DÉPASSE, TOUT EN UNE OPÉRATION! JUSQU'À 800 MORCEAUX PAR HEURE.**

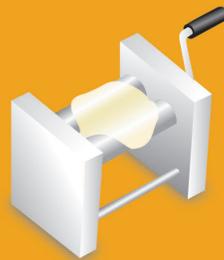
### IDÉALE POUR

- Beerocks
- Boeregs
- Calzones
- Petits pâtés de Caraïbes
- Saltenas Chiliens
- Empadas
- Empanadas
- Empanadillas
- Tartes frites
- Tartes aux fruits
- Petits pâtés Jamaïcains
- Lamahjoons
- Panzarottis
- Pâtisseries
- Pierogies
- Pieroshkis
- Pot Stickers
- Samosas
- Sanbusak
- Pâtés d'épinards
- Strombolis
- Pâtés à la viande style "Texas"
- Chaussons

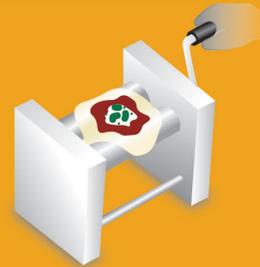


## MACHINE À PÂTISSERIES ET CHAUSSENS

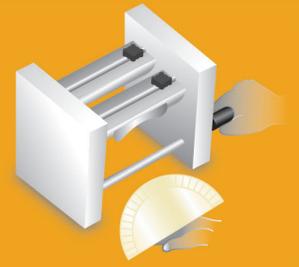
La machine SPM-45 est une machine à farcir manuelle et simple d'utilisation qui peut créer de grands profits à votre entreprise. Elle peut faire une grande variété de produits en changeant simplement les matrices. Tous les produits finis auront un joint parfait sans besoin de broser les bords avec une solution scellante.



1. Placez la pâte sur la matrice.



2. Ajoutez ce que vous désirez et tournez le manchon ½ tour.

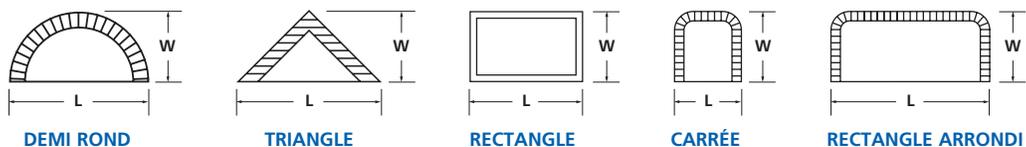


3. Le produit fini tombe juste en dessous



- *Modèle compact, simple et facile à nettoyer*
- *Épargne garantie sur la pâte et les ingrédients farcis.*
- *La fermeture parfaite de la pâte aide à prolonger la vie de votre huile pour les produits frits.*
- *Augmente l'apparence et la constance des produits finis*
- *Augmente votre production jusqu'à 500 morceaux par heure*
- *Matrices spécifiques faites sur commande disponibles*
- *Grand choix de matrices standard de diverses formes*

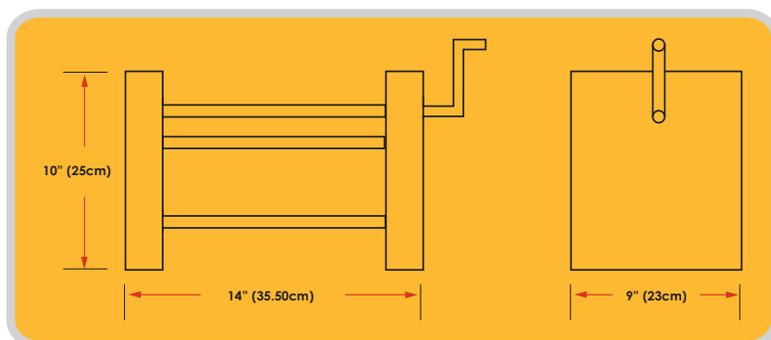
## MACHINE À PÂTISSERIES ET CHAUSSONS



### MODÈLES DE MATRICES (MATRICES SPÉCIFIQUES SUR COMMANDE DISPONIBLES)

	MODÈLE	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR
	<b>DD1</b>	2.50" 63mm	1.13" 29mm	1.00" 25mm
	<b>DS1</b>	3.50" 89mm	1.75" 45mm	1.25" 32mm
	<b>DS3</b>	4.50" 114mm	2.50" 64mm	1.50" 38mm
	<b>DS5</b>	5.00" 127mm	3.00" 76mm	1.50" 38mm
	<b>DS8</b>	5.50" 140mm	3.25" 83mm	2.00" 51mm
	<b>DS11</b>	6.75" 171mm	3.25" 83mm	1.75" 45mm
	<b>DS12</b>	6.375" 160mm	3.25" 83mm	1.25" 32mm
	<b>DS13</b>	7.25" 184mm	3.50" 89mm	2.00" 51mm
	<b>DS15</b>	8.00" 203mm	4.00" 102mm	2.50" 64mm
	<b>DS17</b>	9.00" 230mm	3.50" 89mm	2.25" 57mm
	<b>SD1</b>	2.75" 70mm	1.75" 45mm	1.00" 25mm
	<b>RS1</b>	4.50 114mm	2.38" 60mm	1.00" 25mm
	<b>RS2</b>	7.25" 184mm	2.00" 51mm	1.00" 25mm
	<b>RS3</b>	7.50" 190mm	2.50" 64mm	1.75" 45mm
	<b>JS1</b>	4.50" 114mm	3.25" 83mm	1.25" 32mm
	<b>TS1</b>	5.00" 127mm	2.75" 70mm	1.00" 25mm
	<b>SM2</b>	2.38" 60mm	1.38" 35mm	0.75" 19mm
	<b>SM4</b>	3.75" 95mm	2.25" 57mm	1.25" 32mm
	<b>SM6</b>	4.50" 114mm	3.50" 89mm	0.75" 19mm

- **BOULANGERIES**
- **RESTAURANTS**
- **PIZZÉRIAS**
- **CAFÉS**
- **ÉTABLISSEMENTS**
- **ÉCOLES**
- **AUTRE PRODUCTION ETHNIQUE**



### SPÉCIFICATIONS

(SPÉCIFICATIONS SUJET AU CHANGEMENT SANS PRÉAVIS)

**Finition:** Tout en acier inoxydable

**Poids d'expédition:** 30 lbs (15 kgs)

