

DOSSIER DE PRESSE



Fabricant d'appareils à chantilly et dérivés



**Exposant sur le salon SIRHA EUROPAIN Paris 2024,
Stand N88,**

la société MUSSANA

est heureuse de présenter en avant-première
ses dernières nouveautés

en matière de confection de crème à chantilly et dérivés.

INFOS NOUVEAUTÉS

Acteur majeur dans la fabrication d'appareils à chantilly et dérivés, la société MUSSANA France innove en permanence afin de proposer des appareils toujours plus performants pour répondre aux besoins des professionnels du secteur HORECA et notamment de la boulangerie-pâtisserie-glacerie et du snacking.

GAMMES DE MACHINES À CHANTILLY MINITRONIC & MICROTRONIC

PONY



BOY



*Gammes
de machines
à chantilly
au plus faible
encombrement
du marché
et produisant
une qualité
de crème
exceptionnelle !*

LADY



GRANDE



www.mussana-france.com

Info
produit



MUSSANA France présente sa gamme vedette de machines à chantilly “MINITRONIC et MICROTRONIC” conçues pour améliorer toujours plus la satisfaction des utilisateurs et leur permettre de produire une crème de qualité toujours plus onctueuse.

Machines à chantilly “MINITRONIC & MICROTRONIC”

Des machines au plus faible encombrement du marché pour une chantilly de très haute qualité



Toujours à la pointe de l'innovation dans le domaine de la fabrication d'appareils à chantilly et dérivés, la société MUSSANA France investit en permanence dans le développement de ses machines à chantilly et s'engage à fournir à ses clients des appareils toujours plus performants, fiables et robustes.

Aussi, MUSSANA France optimise de nouveau ses machines vedettes de mini-appareils MINITRONIC (modèle Pony) et MICROTRONIC (modèles Boy, Lady et Grande) pour les rendre encore plus performantes et obtenir une crème chantilly plus onctueuse que jamais !

Conçus notamment pour les métiers de bouche et le secteur HORECA, ces mini-appareils bénéficient de l'encombrement le plus faible du marché !

La particularité de ces machines de taille réduite est de pouvoir produire de la crème chantilly et autres dérivés aussi rapidement que toutes les autres machines de tailles supérieures et beaucoup plus encombrantes pouvant exister sur le marché, et ce, sans compromettre la qualité et l'onctuosité de la crème.

Avec un réservoir d'une capacité allant de 2 à 12 litres, ces machines sont dotées des mêmes atouts techniques que les autres machines plus grandes de la gamme MUSSANA, leur permettant ainsi d'obtenir un débit équivalent. Seuls le volume et l'encombrement réduits de ces machines en font la différence !

Une hygiène et une efficacité de pointe pour une gamme qui répond à tous les besoins



Les machines à chantilly des gammes **MINITRONIC & MICROTRONIC** permettent la réalisation de crème chantilly de haute qualité et de nombreux dérivés (chantilly, crème fouettée, mussfrez, fontainebleau, ...).

Avec un design soigné et une structure en inox particulièrement robuste, ces machines ont été développées pour réserver **un encombrement minimum avec un volume compact et un espace intérieur optimisé.**

Conçues pour répondre aux plus hautes exigences d'entretien et d'hygiène du secteur HORECA et des métiers de bouche (test Din 10507), ces machines bénéficient d'un nettoyage très rapide (10 minutes seulement) avec une très grande simplicité de procédure grâce à une touche de nettoyage automatique adaptée qui produit une coupure du froid avec un cycle automatique d'aspiration du nettoyant.

Le réglage du froid est réalisé automatiquement par régulation électronique, et ce, directement en fonction de la température ambiante. En complément, un système de foisonnement à double chicane offre une meilleure conservation de la crème et permet à ces machines de produire une crème à l'onctuosité exceptionnelle.

Les robinets de distribution de crème sont réfrigérés jusqu'à la douille de sortie, et sont équipés d'un portionneur autorisant quatre quantités différentes et réglables, tout en bénéficiant d'un double tirage continu ou manuel et d'une pompe centrifuge renforcée.

Avec l'optimisation de ses 4 mini-appareils vedettes “MINITRONIC & MICROTRONIC”, MUSSANA France offre la gamme de machines à chantilly et dérivés la plus large du marché, et est le seul prestataire capable de répondre à toutes les problématiques de la restauration et des métiers de bouche en proposant un panel complet pour des volumes de production de 2 à 12 litres, pour une utilisation dans un encombrement réduit !

GAMME "MINITRONIC & MICROTRONIC"

**Gamme vedette de mini-machines à chantilly
"MINITRONIC & MICROTRONIC"**

**De mini-appareils à chantilly Mussana
au plus faible encombrement du marché !**

Pony



Boy



Des machines
Mussana
pour une chantilly
de très haute
qualité !

Lady



Grande



Design: ARTDPC/141 030 020 - Crédits photos: MISSANA / FOTOTIA

www.mussana-france.com

QUI, QUOI, COMMENT ?

MUSSANA

Acteur majeur à l'international dans la fabrication d'appareils à chantilly

MUSSANA, une expérience et un savoir-faire de plus de 60 ans !

Depuis sa création, en 1948, la société HANS KRATT fabrique du matériel et des équipements pour la boulangerie et la restauration.

Alors que dans les premières années d'après-guerre, l'entreprise produisait surtout des émulsionneurs et des moulins à noix, dès le début des années cinquante, elle s'est spécialisée dans une mesure croissante dans la fabrication de distributeurs de crème chantilly sous la marque MUSSANA. Ces appareils à compresseur se distinguaient avant tout par leur niveau de qualité très élevé pour l'époque, et par leur confort de maniement.

Puis, au milieu des années soixante, les premières machines automatiques connues aujourd'hui, ont pris le relais. Ainsi, la société HANS KRATT a acquis une position de leader au niveau national et international, qu'elle occupe toujours aujourd'hui.

Tous les appareils conçus depuis les années soixante dix jusqu'à ce jour bénéficient de perfectionnements hautement technologiques apportés chaque année sans discontinuer, comme par exemple, leur réalisation entièrement en inox, le système de foisonnement à double chicane, le portionneur de série, et à la procédure de nettoyage automatique, ...

Aujourd'hui, acteur principal du marché dans son domaine, le nom MUSSANA est une référence associée à l'excellence technique dans la préparation de crème chantilly.

Ces dernières années, la société HANS KRATT a investi plusieurs millions d'euros dans des équipements ultramodernes qui lui permettent de fabriquer des appareils à chantilly de qualité incomparable et des plus compétitifs. L'intégration poussée des opérations de fabrication, centralisées principalement à Mannheim (≈ 75%), redonne au label « *Made in Germany* » toute sa signification. L'ensemble de la clientèle de près d'une cinquantaine de pays du monde entier apprécie quotidiennement la facilité et la convivialité dans l'utilisation des machines MUSSANA, ainsi que leur performances techniques et la grande facilité de nettoyage des équipements.

Grâce à tous ces efforts, bien que toutes les machines MUSSANA bénéficient de matériaux et d'équipements les meilleurs qui existent, aucune augmentation de prix n'a été opérée depuis 1993. Ainsi, hormis la qualification de haute technologie des appareils MUSSANA, le rapport "qualité prix" est probablement une des raisons pour laquelle les utilisateurs sont de plus en plus nombreux à opter pour les appareils à chantilly MUSSANA.

Avec une présence dans le monde entier,
MUSSANA est fier d'afficher son emblème commercial :
" bienvenue à la qualité ... à un prix équitable ! "

- Annonceur : . Société MUSSANA
- Responsable : . Monsieur René GUNTER
- Adresse : . 65 rue Joseph Gaillard - 94300 VINCENNES
- Tél. : . 0 148 084 869 . Fax : 0 143 656 253
- web : . www.mussana-france.com . contact@mussana-france.com
- Agence Presse & Communication : ARTOP . Tél. : 0 141 030 020

www.mussana-france.com