

DOSSIER DE PRESSE



Fabricant d'appareils à chantilly et dérivés



MUSSANA France,
exposant sur le salon **SIRHA 2021 - Stand 4G44**

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 métiers de bouche et des professionnels du secteur HORECA.

MACHINE À CHANTILLY MINITRONIC PONY



Nouvelle version de la machine à chantilly au plus faible encombrement du marché offrant un débit équivalent aux machines de grandes tailles.

OPTIMISATION DES GAMMES MINITRONIC & MICROTRONIC



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



Dans le cadre de l'optimisation de ses gammes de machines à chantilly "MINITRONIC & MICROTRONIC", MUSSANA France présente la dernière version de sa plus petite machine, véritable "Best Seller" :

Machine à chantilly "MINITRONIC PONY" 2L

Un appareil unique pour fabriquer facilement une chantilly exceptionnelle, ferme et onctueuse



Aussi rapide que les machines de tailles plus importantes et plus volumineuses disponibles sur le marché, la MINITRONIC PONY de MUSSANA est une machine à chantilly à l'encombrement des plus réduit capable de produire jusqu'à 90 litres de crème chantilly crue/heure, et autres dérivés, de très haute qualité.

Dotée d'un bac/système de foisonnement réfrigéré jusqu'à la douille de sortie, cette machine à chantilly professionnelle d'un réservoir de 2 litres permet non seulement de fabriquer la crème chantilly, mais également de la conserver après chaque service.

La MINITRONIC PONY 2L se positionne comme la plus petite machine du marché pour ce type d'appareil et trouvera donc facilement sa place dans toutes les boulangeries-pâtisseries et cuisines de restaurants. Extrêmement pratique, notamment en espaces réduits, et répondant à des besoins de production rapide, la machine à chantilly MINITRONIC PONY se révèle être un équipement performant et particulièrement robuste.

Par ailleurs, en plus d'une conception soignée en inox, la machine à chantilly MINITRONIC PONY 2L bénéficie des dernières technologies de pointe pour la production de crème chantilly et dérivés.

Avec une consommation d'énergie réduite, un réglage automatique du froid, un système de foisonnement à double chicane, un nettoyage automatique rapide en 10 mn et un panneau de commande à droite du robinet distributeur, la machine MINITRONIC PONY est pourvue des mêmes atouts techniques que les autres machines plus grandes de la gamme MUSSANA, lui permettant ainsi d'obtenir un débit équivalent. Le tout bien entendu, sans altérer aucunement la qualité et l'onctuosité exceptionnelles de la crème produite.

Enfin, la prise en main est rapide et l'utilisation quotidienne est intuitive pour un réel confort de travail. Avec la machine à chantilly Mussana, les professionnels pourront en toute aisance préparer de délicieux desserts et régaler leurs clients.

Un technique de pointe dans un espace réduit

Machine extrêmement compacte, la MINITRONIC PONY affiche des caractéristiques techniques et des performances impressionnantes :

> Descriptif technique

- Robinet réfrigéré jusqu'à la douille de sortie.
- Système de nettoyage automatique et de désinfection simple et rapide.
- Nettoyage par passage d'eau très chaude avec nettoyant et désinfectant.
- Moteur de pompe en acier inoxydable robuste.
- Douille en acier inoxydable.
- Cuve hermétique isolée en acier inoxydable.
- Commande intuitive en façade avec portionneur et fonction pulse.
- Qualité de la crème chantilly obtenue exceptionnelle par son onctuosité et sa tenue.
- Norme DIN testée selon DIN 10507.

> Caractéristiques

- Robinet réfrigéré jusqu'à la douille de sortie.
- Capacité : 2 litres.
- Largeur : 230 mm.
- Profondeur : 440 mm.
- Hauteur : 390 mm.
- Puissance : 500 W.
- Tension : 230 V - 50 Hz.
- Poids : 33 kg.

“MINITRONIC PONY 2L”

Appareil à chantilly
“MINITRONIC PONY”

Un appareil à chantilly
Mussana la plus petite du marché !



Une machine
Mussana
performante
pour
une production
de chantilly
maximale !



Design: APTOP 141.030.020 - Credit photos: MUSSANA / FOTOLIA



www.mussana-france.com

MUSSANA France optimise ses gammes vedettes de machines à chantilly "MINITRONIC et MICROTRONIC" afin d'améliorer la satisfaction de ses clients utilisateurs et leur permettre de produire une crème de qualité toujours plus onctueuse.



Machines à chantilly "MINITRONIC & MICROTRONIC"

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



Acteur majeur dans la fabrication et la commercialisation d'appareils à chantilly et dérivés, 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 ses gammes 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, mussfreez, 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 d'appareils à chantilly
"MINITRONIC & MICROTRONIC"**



Des 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 : ARTCP 0144 030 020 - Crédit photos : MUSSENA / FOTOLIA



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

www.mussana-france.com