

## PURE FILL

Transforme la glace congelée à sec et prête à être portionnée, pas besoin de la sortir extra-molle de la sorbetière pour qu'elle puisse traverser le remplisseur. PURE FILL pour une congélation parfaite et un portionnement direct. POURQUOI ? Parce que la glace reste ainsi plus longtemps parfaite et crémeuse sans devenir cristalline. Elle a donc automatiquement une DDM plus longue.

Grâce à son COUVERCLE FLOTTANT innovateur, le CYLINDRE isolé transforme le vide d'aspiration en une pression régulière et douce.

Le produit est ainsi transvasé en douceur et sans stress mécanique.

PURE FILL protège les produits ajoutés, même s'ils sont fragiles. Une cerise entière reste une cerise entière. Une noix entière reste une noix entière.

### Les avantages

- Pas d'échauffement
- Pas de fonte
- Pas de diminution de volume
- Pas de changement de structure
- Belle marbrure
- Les produits ajoutés, les fruits par ex., restent entiers



Modèle standard

### Remplissage & dosage de glaces à consistance solide

L'incorporation de marbrures compliquées, parfois sur plusieurs couches, dans votre glace, ne pose aucun problème grâce au grand récipient et devient encore plus facile avec la glissière de marbrage.

Dosage facile et ensuite remplissage parfait. Les produits ajoutés et les couches de couleur sont conservés même après le dosage.



### Remplissage avec des morceaux entiers

Les produits ajoutés rendent la glace encore plus merveilleuse. IMPORTANT LORS DU REMPLISSAGE : il ne faut pas que tout soit écrasé et broyé. PURE FILL protège les produits que vous ajoutez, même s'ils sont fragiles. Une cerise entière reste une cerise entière. Une noix entière reste une noix entière.



### Remplissage avec des morceaux entiers & Variegato

L'incorporation de marbrures compliquées, parfois sur plusieurs couches, dans votre glace, ne pose aucun problème grâce au grand récipient et devient encore plus facile avec la glissière de marbrage.

Dosage facile et ensuite remplissage parfait. Les produits ajoutés et les couches de couleur sont conservés tels qu'ils sont, même après le dosage.




**Remplissage de glace marbrée**

La glace marbrée reste marbrée et les belles structures de couleur sont conservées. Comme la PURE FILL permet d'affiner la glace stable congelée avec Variiegato, la visualisation et l'optique de couches souhaitées sont conservées même après le portionnement.


**Remplissage de sorbets**

Les sorbets délicats avec une structure fragile ne sont pas réalisables pour la plupart des appareils de remplissage. Compte tenu de leur faible teneur en matière sèche et de l'absence de matières grasses, les sorbets durcissent ou fondent lors du remplissage et deviennent souvent granuleux. Grâce à la double utilisation sous vide innovante et aux soupapes courbées, le PURE FILL maîtrise également ce produit sensible et exigeant.

**Remplissage de plusieurs sortes de glace**

Deux valent mieux qu'un ! Et trois, ce n'est même pas vraiment un défi. Il faut tout simplement remplir ce que, normalement, seules des machines spéciales peuvent faire. En remplissant simultanément différentes sortes de glaces, vous apportez de la couleur. Le remplissage simultané de différents arômes permet une liberté créative.



**PURE FILL**  
 ÉGALEMENT DISPO-  
 NIBLE EN MODÈLE DE  
 TABLE COMPACT !

**Les avantages**

- Peu encombrant
- Utilisable dans le plus petit laboratoire de glace
- Utilisation facile

## DITHERM + PURE FILL = DIRECT CONNECT

Les domaines d'application dans la boulangerie, la pâtisserie, la gastronomie et chez les producteurs sont aussi variés que nos saisons. Le PURE FILL (voir aussi les pages 18 à 21) est parfaitement équipé pour accomplir autant de tâches.



### Avantages

- Remplissage et dosage de produits chauds et de produits froids
- Remplissage et dosage de produits liquides et de produits solides
- Remplissage et dosage de produits en morceaux et de produits lisses
- Remplissage et dosage de produits sensibles et de produits grossiers

Le système de connexion simple DIRECT CONNECT relie directement le PURE FILL à votre DITHERM et DIBASE. Connexion directe, dosage hygiénique.

### Remplissage avec des produits en morceaux

Grâce au fonctionnement délicat de PURE FILL, même les produits fragiles peuvent être remplis sans problème...



### Dosage de produits chauds

Remplissez vos produits chauds en toute sécurité et sans perte directement du DITHERM, via le PURE FILL, dans des bocaux ou des barquettes de portions.



### Dosage de produits froids

Tous les plats visqueux, qu'ils soient préparés à froid ou réfrigérés, peuvent être dosés et portionnés sans problème.

### Portionnement direct de pâtes à tartiner

Confectionner de manière rationnelle des collations, des sandwichs et des bretzels au beurre, les garnir et les diviser en portions.



### Dosage de produits non fluides

Tout ce qui ne s'écoule pas volontairement est une tâche pour le PURE FILL.



### Dosage de produits liquides

Rapide, efficace et sûr, grâce à la buse anti-gouttes et au tuyau de remplissage. Le transvasement n'est plus nécessaire car le PURE FILL peut être directement raccordé à DIBASE ou DITHERM.

### Portionnement de produits sensibles

Les crèmes à la crème, les mousses, les meringues et les mousses, peuvent être dosées en conservant leur structure et en préservant leur volume.

