

MANUEL D'UTILISATION

Machine de fabrication de bonbons à l'érable Leader



LEADER

49 Jonergin Drive
Swanton, VT 05488
(802) 868-5444
H2oinnovation.net

TABLE DES MATIÈRES

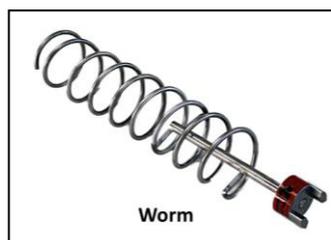
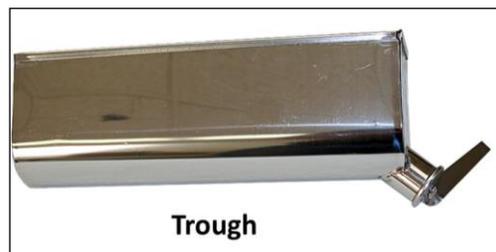
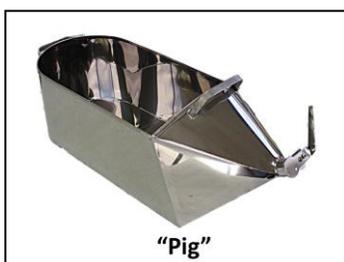
DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT.....	3
INSTALLATION ET UTILISATION GÉNÉRALE DU SIPPLE SUGAR MAKER	4
PRÉPARATION DE BONBONS À L'ÉRABLE.....	6
PRÉPARATION DES MOULES.....	6
SÉLECTION DU SIROP D'ÉRABLE.....	6
PRÉPARATION DES BONBONS.....	6
PRÉPARATION DE LA CRÈME D'ÉRABLE	8
SÉLECTION DU SIROP D'ÉRABLE.....	8
PRÉPARATION DE LA CRÈME.....	8
ENTRETIEN	9
APRÈS CHAQUE UTILISATION	9
PÉRIODIQUE	9
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	9
COMMENTAIRES.....	10
ANNEXE #1 : FOURNITURES OPÉRATIONNELLES, PIÈCES DE RECHANGE ET DE REMPLACEMENT	11
PIÈCES DE REMPLACEMENT.....	14
PIÈCES DE REMPLACEMENT SUPPLÉMENTAIRES.....	14
DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT.....	3
INSTALLATION ET UTILISATION GÉNÉRALE DU SIPPLE SUGAR MAKER	4
PRÉPARATION DE BONBONS À L'ÉRABLE.....	6
PRÉPARATION DES MOULES.....	6
SÉLECTION DU SIROP D'ÉRABLE.....	6
PRÉPARATION DES BONBONS.....	6
PRÉPARATION DE LA CRÈME D'ÉRABLE	8
SÉLECTION DU SIROP D'ÉRABLE.....	8
PRÉPARATION DE LA CRÈME.....	8
ENTRETIEN	9
APRÈS CHAQUE UTILISATION	9
PÉRIODIQUE	9
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	9
COMMENTAIRES.....	10
ANNEXE #1 : FOURNITURES OPÉRATIONNELLES, PIÈCES DE RECHANGE ET DE REMPLACEMENT	11
PIÈCES DE REMPLACEMENT.....	14
PIÈCES DE REMPLACEMENT SUPPLÉMENTAIRES.....	14

DESCRIPTION

La transformation du sirop d'érable par ébullition et agitation le rend plus épais, ce qui permet de créer des bonbons à l'érable et d'autres produits dérivés. Ces produits, comme les bonbons à l'érable, offrent aux producteurs une façon d'augmenter leurs profits. Le Sipple Sugar Maker est un système idéal pour transformer le sirop d'érable en bonbons et crème d'érable. La machine LEADER EVAPORATOR Sipple Sugar Maker est de haute qualité, avec des composants principaux en acier inoxydable.

DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT

Le Sipple Sugar Maker est composé des éléments suivants : base avec moteur, "pig", canal, vis sans fin, porte coulissante et araignée à quatre voies.



Les informations suivantes sur l'installation et l'utilisation du Sipple Sugar Maker sont des conseils généraux pour une utilisation appropriée. Avec de l'expérience, vous pouvez ajuster la procédure et le processus pour vous convenir au mieux.

INSTALLATION ET UTILISATION GÉNÉRALE DU SIPPLE SUGAR MAKER

REMARQUE : Les étapes suivantes décrivent comment installer et utiliser généralement le Sipple Sugar Maker. Pour les instructions de fabrication du produit, veuillez consulter les sections intitulées FABRICATION DE BONBONS À L'ÉRABLE (page 6) et FABRICATION DE CRÈME D'ÉRABLE (page 8).

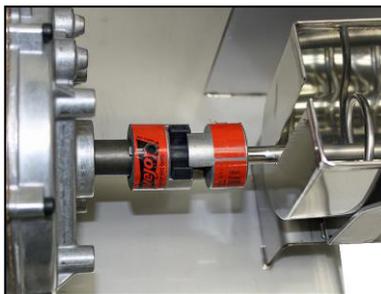
1. Avant d'utiliser le Sipple Sugar Maker pour la première fois ou après stockage, nettoyez le « cochon », la porte coulissante, le bac et la vis avec de l'eau chaude. Rincez soigneusement les becs à l'extrémité du « cochon » et du bac.
2. Placez la base du Sipple Sugar Maker sur une surface stable.



3. Insérez le raccord à quatre voies dans le couplage sur l'arbre moteur. Les doigts de l'araignée entourent les projections du coupleur.



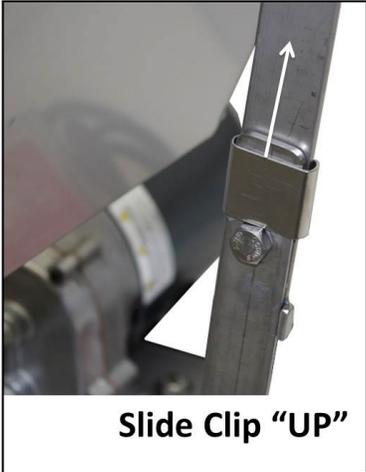
4. Placez la vis dans le bac de manière à ce que l'extrémité spirale de la vis soit à l'extrémité du robinet du bac. L'extrémité du coupleur glissera dans la fente à l'autre extrémité du bac.



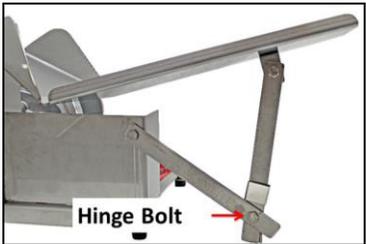
5. Alignez le coupleur à l'extrémité de la vis avec les espaces ouverts de l'araignée et faites glisser le bac dans les supports sur la base. Faites glisser le bac jusqu'à ce que l'extrémité spirale de la vis touche juste l'extrémité du robinet du bac. Il ne doit y avoir aucun mouvement de va-et-vient au niveau de l'articulation du coupleur.



6. Placez la porte coulissante à l'intérieur de l'extrémité du bac où l'arbre de la vis est coupé. Faites glisser la porte jusqu'à ce qu'elle soit en place sur le bord du bac.



7. Soutenez la plateforme « cochon » et faites glisser le clip de verrouillage sur la charnière du support « cochon » vers le haut.



8. Tenez la plateforme « cochon » et poussez la charnière au niveau du boulon avec précaution, loin de la base de la machine. Abaissez lentement la plateforme « cochon » jusqu'à ce que la charnière ne puisse plus bouger.



9. Le « cochon » est utilisé pour faire bouillir et refroidir le sirop pour le produit (voir FABRICATION DE BONBONS D'ÉRABLE à la page 6 et FABRICATION DE CRÈME D'ÉRABLE à la page 8). Lorsque le sirop a atteint la température pour le produit, le « cochon » est placé sur la plateforme « cochon ». La plateforme « cochon » a une forme similaire au « cochon », alors alignez l'extrémité du bec du « cochon » vers l'abreuvoir et faites glisser le « cochon » contre les bords avant surélevés de la plateforme.



10. Relevez lentement la plateforme et le « cochon » jusqu'à ce que la charnière se verrouille. NOTE : Il y aura du poids et possiblement des surfaces chaudes selon le produit et la quantité traitée.

FABRICATION DE BONBONS À L'ÉRABLE

Plusieurs facteurs influencent les résultats constants dans la fabrication de bonbons à l'érable. Deux facteurs seront abordés dans ce document : la température et le sucre inverti. À travers votre expérience, vos recherches et vos échanges avec d'autres fabricants, vous découvrirez les meilleures méthodes pour vous.

Préparation des Moules

Avant d'utiliser les moules pour la première fois ou après une longue période de non-utilisation, ils doivent être préparés. Voici la méthode à suivre :

1. Trouvez une casserole suffisamment grande pour contenir les moules à préparer et une solution bouillante.
2. Mélangez une solution de bicarbonate de soude à raison de 1/4 de livre par gallon d'eau. La solution doit recouvrir les moules.
3. Faites bouillir la solution avec les moules pendant 10 à 15 minutes, puis brossez avec une brosse semi-rigide.
4. Rincez soigneusement les moules avec de l'eau froide et claire.
5. Retournez les moules et laissez-les sécher.
6. Appliquez une fine couche de glycérine alimentaire (ex. LEADER EVAPORATOR numéro de commande : 13052) sur les moules, en particulier dans les cavités.

Pour nettoyer les moules après utilisation, plongez-les dans de l'eau tiède jusqu'à dissolution du sucre, puis rincez à l'eau claire et retournez-les pour sécher.

Les moules doivent être stockés à l'abri de la lumière directe du soleil ou d'un éclairage intense.

Utilisez toujours des moules refroidis.

Si vous utilisez un nouveau moule et que le goût du bonbon est amer, jetez la première pièce de chaque cavité. Les pièces suivantes seront correctes.

Pour faciliter la manipulation pendant l'utilisation, placez les moules sur une surface mobile comme un plateau à biscuits.

Choisir le sirop d'érable

Il est recommandé de commencer avec du sirop d'érable pur ayant la saveur souhaitée. Le sirop doit ensuite être testé pour les niveaux de sucre inverti. Le sirop d'érable doit avoir un niveau de sucre inverti de 0,5 % à 1,5 %, avec un niveau de 1,0 % étant optimal. Référez-vous au document intitulé « Instructions de Test du Sucre Inverti » pour un processus de test. Des niveaux faibles de sucre inverti peuvent donner au bonbon une texture plus grossière et le sirop est plus susceptible de commencer à durcir dans la casserole pendant le refroidissement. À mesure que les niveaux de sucre inverti augmentent, le bonbon moulé prend plus de temps à durcir.

Fabrication des Bonbons

1. Choisissez un jour ou un endroit où la température est entre 68°F et 72°F avec une humidité entre 40 % et 45 %. Ne faites pas de bonbons les jours de pluie ou les jours de forte humidité à moins que vous puissiez contrôler l'environnement dans la zone de travail.
2. Assurez-vous que le « cochon », la gouttière et le ver sont propres et exempts de tout résidu de sucre.
3. Vous remplirez les moules à partir du robinet situé à l'extrémité de la gouttière. Déplacez la machine jusqu'à ce que le robinet soit positionné de manière à pouvoir déplacer librement les moules sous le robinet. Vous pourriez trouver que placer la machine sur le bord de votre surface de travail vous donne suffisamment d'espace pour déplacer les moules afin que chaque cavité de moule puisse être remplie.
4. Placez le « cochon » sur la source de chaleur. Ne commencez PAS à chauffer le « cochon » jusqu'à ce qu'il contienne du sirop. Utilisez une source de chaleur capable de chauffer uniformément autant que possible la surface inférieure du « cochon » en même temps.
5. Placez une casserole d'eau sur une source de chaleur près du « cochon ». Portez l'eau à ébullition et vérifiez la température de l'eau bouillante. L'utilisation d'un thermomètre numérique est recommandée pour tous les mesures de température (ex. numéro de commande Leader : 61005).

6. Fermez le bec de la « cocotte » et versez entre 3,8 litres et 5,7 litres de sirop.
ATTENTION : Ne pas dépasser 5,7 litres pour éviter tout débordement de liquide chaud.
7. Allumez la source de chaleur sous la « cocotte » et chauffez le sirop à 18°C à 20°C au-dessus du point d'ébullition de l'eau mesuré. Si le sirop déborde, ajoutez une goutte de défroisseur ATMOS 300. Ne PAS remuer le sirop pendant l'ébullition. NOTE : Surveillez la température car elle peut monter rapidement.
8. Ne PAS remuer le sirop pendant qu'il refroidit. Laissez l'air circuler autour de la « cocotte ». Gardez le thermomètre dans le sirop jusqu'à atteindre la température souhaitée. Voici un guide des températures pour commencer à remuer en fonction du type de bonbon :

Température (°F)	Type de Bonbon	Remarques
>200	Dur	Idéal pour enrobage cristallin
175 à 190	Moyen	Facile à manipuler et à enrober, bonne dureté pour les clients
<170	Mou	Plus difficile à manipuler, attrait pour les clients

9. Lorsque la température de remuage est atteinte, retirez le thermomètre et transférez soigneusement la « cocotte » sur la plateforme du Sipple Sugar Maker. Soulevez doucement jusqu'à ce que la charnière se verrouille. Attention - le sirop et la « cocotte » seront chauds.
10. Fermez le robinet du canal, puis ouvrez le bec de la « cocotte » pour verser un filet de liquide d'environ 3 mm de diamètre dans le canal. Remplissez le niveau du canal jusqu'à environ 1,3 cm puis fermez le robinet.
11. Commencez à mélanger en allumant le moteur avec l'interrupteur situé sur le cordon.
12. Observez le bout du canal pour un changement d'apparence. Ce changement devrait prendre moins de 3 minutes. Le mélange sera prêt à être versé dans les moules lorsqu'il :
 - a. Apparaît plus clair (marron clair)
 - b. Plus épais avec un aspect crémeux (moins transparent)
 - c. La surface sera moins brillante.
13. Verser dans les moules demande de l'expérience avec la machine et le liquide. Pendant que vous versez le liquide dans les moules, ouvrez le robinet de la « cocotte » pour laisser suffisamment de liquide entrer dans le canal pour remplacer ce qui est versé. Vous devez maintenir un débit constant de matériel dans les moules et de liquide de la « cocotte » dans le canal jusqu'à ce que la « cocotte » soit vide. NOTE : Il est conseillé de travailler à deux pendant l'apprentissage.
14. Placez les moules remplis sur des grilles de refroidissement pendant au moins 3 à 5 minutes, puis retirez les bonbons des moules.
15. Lorsque le « cochon » est vide, fermez le robinet à la fin. Si le contenu de la cuve est terminé, fermez également le robinet à la fin de la cuve. Éteignez le moteur.
16. Consultez la section Entretien pour le nettoyage de la machine.

Choisir le sirop d'érable

Il est conseillé de commencer avec un sirop d'érable pur de grade léger et de saveur souhaitée. Le sirop doit ensuite être testé pour les niveaux de sucre inverti. Le sirop d'érable devrait avoir un taux de sucre inverti de 0,5% à 3,0%, avec un niveau de 1,5% étant idéal. Des niveaux corrects de sucre inverti permettront de :

- a. Augmenter la douceur
- b. Faciliter l'étalement des crèmes
- c. Améliorer la résistance à la détérioration due aux bactéries et aux moisissures

Préparation de la crème

1. Assurez-vous que le "pig", le bac et la vis sans fin sont propres et exempts de tout résidu de sucre.
2. Placez le "pig" sur la source de chaleur. Ne commencez PAS à chauffer le "pig" avant qu'il ne contienne du sirop. Utilisez une source de chaleur capable de chauffer uniformément autant que possible la surface inférieure du "pig".
3. Placez une casserole d'eau sur une source de chaleur près du "pig". Portez l'eau à ébullition et vérifiez la température de l'eau bouillante. L'utilisation d'un thermomètre numérique est recommandée pour toutes les mesures de température (ex. numéro de commande Leader : 61005).
4. Fermez le bec à l'extrémité du "pig" et versez entre 1 gallon et 1 ½ gallons de sirop dans le "pig". ATTENTION : Ne pas ajouter plus de 1 ½ gallons au pig. Un trop-plein pourrait entraîner un renversement du liquide du "pig" lors de la montée de la plateforme.
5. Démarrez la ou les sources de chaleur sous le "pig" et chauffez le sirop de 22°F à 24°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau mesuré. Si le sucre inverti de votre sirop d'érable est entre 3% et 4% ou si le temps est pluvieux ou humide, assurez-vous de faire bouillir jusqu'à la température maximale. Si le sirop commence à déborder, il peut être contrôlé en ajoutant une seule goutte de défroisseur ATMOS 300. Ne PAS remuer le sirop pendant qu'il bout. REMARQUE : Surveillez attentivement la chaleur car elle tendra à augmenter rapidement lorsqu'elle atteindra la température finale.
6. Laissez le thermomètre dans le sirop et refroidissez rapidement jusqu'à ce que la température soit de 75°F ou moins. La meilleure température pour une crème lisse est d'environ 50°F. Ne PAS remuer ni déplacer le sirop pendant qu'il refroidit.
7. Lorsque la température pour le brassage est atteinte, retirez le thermomètre puis transférez soigneusement le "pig" sur la plateforme du "pig" du Sipple Sugar Maker et soulevez lentement la plateforme et le "pig" jusqu'à ce que la charnière de verrouillage se bloque en place.
8. Fermez le robinet du bac puis ouvrez le bec du "pig" jusqu'à ce qu'un filet de liquide d'environ 1/8" de diamètre s'écoule dans le bac. Remplissez le bac à moitié puis fermez le robinet.
9. Commencez à mélanger en allumant le moteur avec l'interrupteur situé sur le cordon.
10. Surveillez l'extrémité du robinet du bac pour un changement d'apparence. Le changement peut prendre de quelques minutes à 40 minutes. Le mélange sera prêt à être versé dans les moules lorsque :
 - a. Il apparaît plus clair (brun clair à beige)
 - b. Plus épais avec un aspect crème (moins transparent)
 - c. La surface sera moins brillante.

REMARQUE : Vous pouvez réduire le temps nécessaire au brassage en ajoutant environ 1/8 cuillère à café de crème d'érable précédemment préparée au sirop refroidi dans le bac au début du brassage.



11. Pour extraire la crème, ouvrez lentement le robinet de la cuve. Pendant que vous le faites, ouvrez légèrement la vanne à l'extrémité du cochon pour remplacer lentement le volume de crème extrait. NOTE : L'extraction dans des récipients peut être facilement réalisée avec le bon équipement. Un exemple est montré sur la photo à gauche. Pour peser la crème lors de l'extraction, placez une balance numérique sous le robinet de la cuve en laissant suffisamment d'espace entre le haut de la balance et le robinet pour y placer le ou les récipients que vous utiliserez. Tarer le récipient sur la balance puis ouvrez le robinet de la cuve et remplissez le récipient jusqu'à atteindre le poids désiré.

12. Couvrez immédiatement le récipient et mettez-le au réfrigérateur.

13. Lorsque le "cochon" est vide, fermez le robinet à la fin. Si le contenu de la cuve est terminé, fermez également le robinet à la fin de la cuve. Éteignez le moteur.

14. Consultez la section Entretien pour le nettoyage de la machine.

ENTRETIEN

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyage de la machine

1. Retirez le "cochon" de la plateforme.
2. Faites glisser la cuve loin du moteur pour séparer les raccords.
3. Retirez la porte coulissante de l'extrémité de la cuve.
4. Enlevez la cuve avec la vis de la base.
5. Retirez la vis de la cuve.
6. Nettoyez le "cochon", la cuve, la vis et la porte coulissante avec de l'eau chaude. Nettoyez la pointe exposée du thermomètre avec de l'eau. Utilisez uniquement de l'eau. Assurez-vous d'avoir éliminé tous les résidus de sucre cristallin.
7. Si nécessaire, essuyez le reste de la machine pour enlever les résidus.

PÉRIODIQUE

1. Inspectez l'araignée de raccordement à 4 voies pour détecter l'usure. Remplacez-la lorsque les "bras" sont usés ou manquants.
2. Vérifiez le raccord entre la vis et le moteur. Remplacez-le lorsqu'il est usé ou endommagé.

Informations supplémentaires

Vous pouvez obtenir des informations supplémentaires :

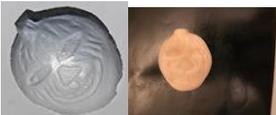
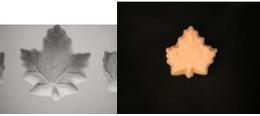
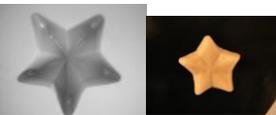
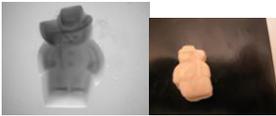
- En recherchant sur Internet les sujets suivants ; Enrobage de cristaux de bonbons à l'érable, Crème d'érable stable, Confiseries à l'érable, Crème d'érable, Bonbons à l'érable, Sucre d'érable, etc.
- Livres tels que le Manuel des producteurs de sirop d'érable nord-américains.

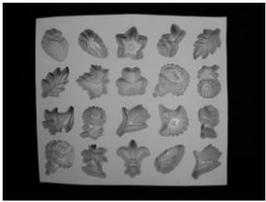
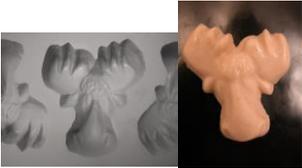
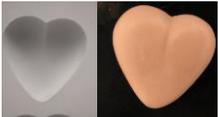
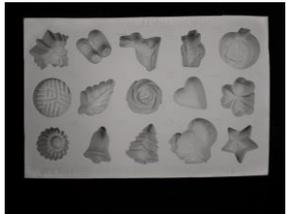
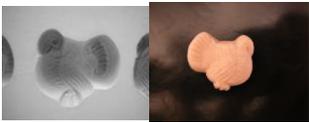
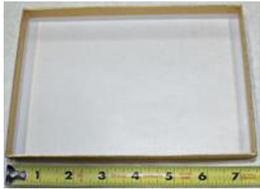
RETROACTION

Veillez utiliser l'adresse e-mail suivante (feedback@leaderevaporator.com) pour proposer des améliorations ou laisser des commentaires sur ce document. Référez-vous au titre du document dans votre note. Vous pouvez également contacter le Service Client LEADER.

REMARQUES :

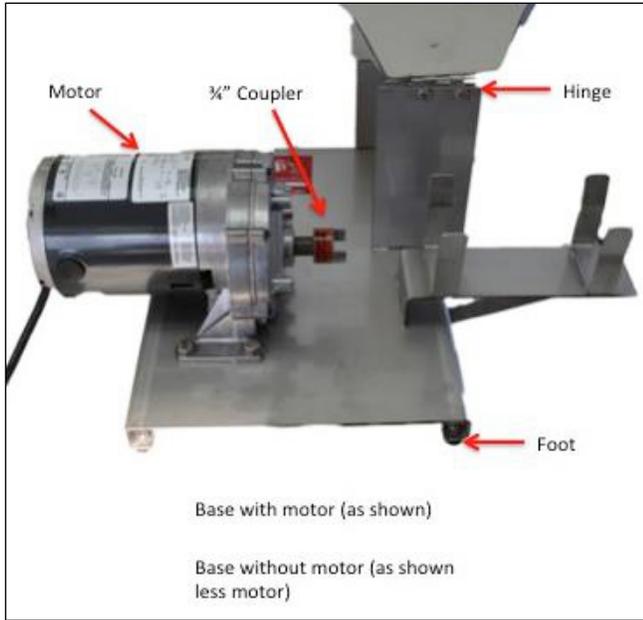
ANNEXE #1 : FOURNITURES OPÉRATIONNELLES, PIÈCES DE RECHANGE ET DE REMPLACEMENT

DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Thermomètre numérique	61005		Glycérine alimentaire	13052	
Moule citrouille, 20 cavités, 1/3 oz.	581220		Moule Jack-O-Lantern, 20 cavités, 1 oz.	581103	
Moule feuille d'érable, 8 cavités, 2 oz.	581137		Moule feuille d'érable, 12 cavités, 1 oz.	581138	
Moule feuille d'érable, 72 cavités, 1 oz.	581204		Moule feuille d'érable, 20 cavités, 1/3 oz.	581243	
Moule feuille d'érable, 160 cavités, 1/3 oz.	581301		Moule sapin de Noël, 16 cavités, 2 oz.	581144	
Moule arbre, 20 cavités, 1 oz.	581148		Moule Père Noël, 20 cavités, 1 oz.	581149	
Moule étoile, 20 cavités, 1 oz.	581151		Moule cloche, 20 cavités, 1 oz.	581152	
Moule bonhomme de neige, 20 cavités, 1 oz.	581473		Moule flocon de neige	581477	
Moule cabane en bois, 14 cavités	581163		Moule seau, 16 cavités, 2 oz.	581236	
Moule tortue, 24 cavités, 1/3 oz.	581273		Petit moule ours	581366	

ARTICLE DESCRIPTION	LEADER COMMANDE #	DESCRIPTION/PHOTO	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Moule Fleurs & Feuilles, 20 cavités	581465		Moule Tête d'Original, 6 cavités, 2 oz.	581521	
Moule Grenouille, 20 cavités, 1/3 oz.	581494		Moule Cœur, 15 cavités, 2 oz.	581620	
Moule Cloche de Mariage, 20 cavités, 1/3 oz.	581518		Moule Cœur, 20 cavités	581620	
Moule Variété, 160 cavités, 1/3 oz.	58V830		Moule Double Cœur, 160 cavités, 1/3 oz.	58F42	
Moule Démonstration, 15 cavités	58DEMO		Moule Dinde, 20 cavités, 1/3 oz.	581104	
Boîte Rectangulaire, 2-3/8" X 4-1/4" X 2-1/4"	5820		Boîte Plate 1/2 lb, 5" X 6" X 1"	5821	
Petite Boîte 1/4 lb, 5" X 4" X 3/4"	5822		Boîte à Bonbons avec Fenêtre pour 15 bonbons de 1/3 oz.	5800 unité 5800C boîte	
Boîte à Bonbons Colorée, 1/2 lb, Or	5819		Cordon Doré avec nœud, 10"	67034	

ARTICLE DESCRIPTION	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Papiers de bonbons Numéros de commande tels qu'énumérés 5827 1 oz. 5830 1/3 oz. 5832 1/3 oz. 5834 1 oz. 5837 1 oz. 5831 1/3 oz. 5836 1/3 oz. Paquets de 100			Pots de crème d'érable	582106 (½lb.) 582108 1 lb.)	
Pots de crème en plastique	582101 (½ lb.) 582101C (Carton de ½ lb. quantité : 150) 582102 (1 lb.) 582102C (Carton de 1 lb. quantité : 125)		Pots de crème en verre	582103 (½ lb.) 582103C (Carton de ½ lb. – quantité : 12) 582104 (1 lb.) 582104C (Carton de 1 lb. – quantité : 12)	
Balance numérique Polder	61012		Manuel des producteurs de sirop d'érable nord-américain	62010 (Couverture rigide) 62011 (Couverture souple)	
Fabriquer de la crème et des bonbons d'érable (DVD)	62017		Étiquette faite maison 100/rouleau	62071	

PIÈCES DE REMPLACEMENT



DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER
Charnière verrouillable	5813

DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER
Base avec moteur	5802	Base sans moteur	5803
Moteur	5808	Câble avec interrupteur	55116
Coupleur de 3/4"	760085	Charnière	5812
Pied en caoutchouc	5817		

PIÈCES DE REMPLACEMENT SUPPLÉMENTAIRES

DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Sipple Sugar Maker "Pig"	5804		Abreuvoir Sipple Sugar Maker	5806	
Vanne coulissante Sipple Sugar Maker	5807		Accouplement araignée 4 voies	760090	
Vis sans fin Sipple Sugar Maker	5805		Coupleur de 3/4"	760086	

Vous avez maintenant des bonbons - Pourquoi ne pas enrichir vos produits avec de la crème d'érable et du sucre d'érable ? La machine Leader Cream est l'ajout idéal pour vous aider à développer votre gamme de produits rentables.



Contactez un représentant du service clientèle Leader Evaporator, un vendeur Leader Evaporator ou votre revendeur local pour plus d'informations.