

LE GARNISSAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

MAITRISER VOS COÛTS DE REVIENT

VIDÉO ▶



SCAN ME



- ▶ **Contenance trémie : 8,5L**
- ▶ **Cadence : Jusqu'à 1 100 pièces**
(selon organisation)
- ▶ **Système de dosage à engrenages : à partir de 5 grs**

Petit modèle à poser sur table : rapide, fiable et simple d'utilisation

Applications salées et sucrées : crème pâtissière, pâte à tartiner (très fluide), confiture, etc

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

PRATIQUE & PRÉCISE

- Réglage très précis en dixième de seconde et gestion du temps d'aspiration
- Tableau de commande digital avec mémorisation jusqu'à 10 programmes permettant le travail en automatique
- Commande du cycle, 3 possibilités :
 - **Fonction manuelle** : dosage en continu
 - **Fonction automatique** : dosage d'un cycle selon le temps de dosage programmé
 - **Fonction séquentielle** : dosage de plusieurs cycles, selon le temps de dosage programmé et le temps de pose entre deux dosages
- Livré avec : trémie 8,5L, tête de sortie double et jeux de seringues
- Démontage rapide sans outils (moins de 3 minutes), permettant un nettoyage simple pour une hygiène parfaite

ACCESSOIRES

- Commande à pied pour démarrage de cycle
- Trémie : 13L
- Tête INOX 1 sortie
- Tête INOX 3 sorties pour injecter la crème dans l'éclair par le dessous
- Tête INOX coudée (longueur 250mm) pour remplissage de pot
- Flexible / Pistolet (longueur 1 350mm) pour le dosage de produits semi-liquides et crémeux avec adaptateur et douille téflon au choix
- Ceinture chauffante (220V) uniquement pour trémie 8,5 L

LES SERINGUES INOX



- A - Ø 8/9.6 mm LG 180 mm (INJ/6)
- B - Ø 6.5/8 mm LG 125 mm (INJ/7)
- C - Ø 5/6 mm LG 85 mm (INJ/8)
- D - Ø 4/5 mm LG 65 mm (INJ/9)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 26 kg
- 220 Volts – 0,18 KW
- Châssis tout INOX

AVEC TRÉMIE 8.5L
630 mm

SANS TRÉMIE
300 mm

