



Pour production artisanale ou semi-industriel

- **Contenance trémie :** 15L
- **Dosage :** 8 à 85 grammes (selon piston)
- **Cadence :** entre 2 250 et 3 500 pièces /heure (selon produits et accessoires)

Dosage à double vitesse par commande électrique à pied pour le garnissage régulier de crèmes, confitures, sauces dans les coques de pâte à chou, beignets, croissants, etc.



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

PRATIQUE & PRÉCISE

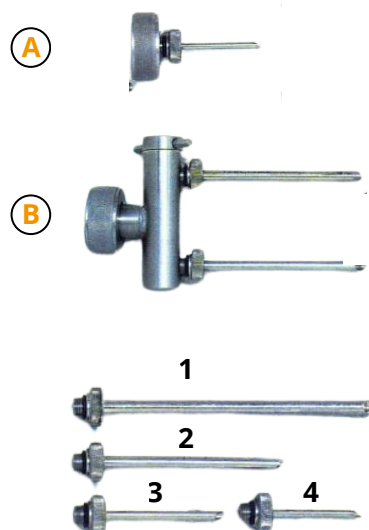
- Grande précision de dosage / remplissage : **8 à 85 grammes**
- Réglage du poids et de la vitesse de dosage instantané
- Dosage par commande électrique à pied ou manuel
- Injection par tête simple ou double sortie(s) avec seringues de plusieurs diamètres
- Démontage, nettoyage, remontage facile en moins de 5 minutes et sans outils

ACCESSOIRES

- 1 tête principale inox
- 1 tête inox à 1 sortie (Repère : A)
- 1 tête inox à 2 sorties (Repère : B)
- 1 commande manuelle
- 1 commande à pied
- 2 Seringues Ø 8 mm longueur 125 mm (Repère : 2)
- 2 Seringues Ø 6 mm longueur 85 mm (Repère : 3)
- 2 Seringues Ø 5 mm longueur 65 mm (Repère : 4)

OPTION

2 Seringues Ø 9,6 mm longueur 180 mm (Repère : 1)

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

72kg



Machine Inox sur armoire mobile avec 2 roues et freins



Alimentation électrique triphasé 380V
Consommation : 0,33 Kw

