

DOSEUSE INJECTEUSE

Dosez. Garnissez. Produisez avec régularité.

Une solution compacte pour pâtisseries, boulangers et traiteurs.



3 950 € HT

Doseuse + trémie + pédale

FINI LE TRAVAIL À LA POCHE !

Gagnez du temps sur vos productions tout en conservant un dosage précis, constant et reproductible.

20 L

TRÉMIE INOX

385 W

PUISSANCE

220 V

ALIMENTATION

3 MODES DE DOSAGE

MANUEL

Dosage en continu

AUTOMATIQUE

Volume programmé

SÉQUENTIEL

Cycles et pauses programmables

GARANTIE 1 AN

PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE

APPLICATIONS

Garnir, doser ou injecter avec précision :

Choux

Éclairs

Beignets

Tartes

Macarons

Verrines

Croissants

Muffins

Galettes frangipane

Crèmes, pâtes à tartiner, béchamel, confitures, caramel et autres préparations adaptées.

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	470 x 490 x 680 mm
Trémie	20 L
Puissance	385 W
Alimentation	220 V
Construction	Tout inox
Commande	Pédale

PILOTAGE TACTILE



RÉGLAGES

- Volume
- Vitesse
- Quantité
- Intervalle

ACCESSOIRES EN OPTION



DOUBLE SORTIE



FLEXIBLE + COMMANDE



3 DOUILLES



BUSE INJECTEUR



DOUILLE REMPLISSAGE



BUSE PLATE

DÉMONSTRATION GRATUITE

avec vos recettes, directement dans votre laboratoire

53 • 35 • 49 • 50 • 61 • 72

Déplacement sur ces départements