

Machine à doser et à garnir P4020

La doseuse **P4020** est l'outil idéal pour garnir la pâte à choux, beignets, etc. Sa production horaire peut atteindre 1 000 pièces et a une capacité de dosage à partir de 5 grammes ajustable selon vos produits.

La **P4020** est fournie avec un bol lexan 5.5L - 2 sorties et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).

Jusqu'à 1 000
pièces par heure

Se démonte
facilement et
rapidement

Capacité de
dosage à partir
de 5grs

Ecran pour
le réglage du
dosage

Volume adaptable
selon les produits à
garnir

3 Jeux d'injecteurs
(éclairs, choux,
réductions)

*Modèle : Base moteur standard P4020 avec
1 bol lexan 5.5L 2 sorties et injecteurs*

Les + :

- Robustesse
- Vitesse et précision
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

Plusieurs applications :



Choux



Eclairs



Beignets

Options :

- Différents injecteurs disponibles
- Bol lexan 17L, 2 sorties
- Bol lexan 1 sortie (5.5 et 17L)
- Accessoires bol 1 sortie (selon bols)

Caractéristiques :

- Base moteur P4020
- Bol lexan 5.5L 2 sorties
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 450mm
- Poids base moteur : ± 7 kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

Bol 5.5 litres



**Base moteur
standard
P4020**



**Pavé
numérique**



Injecteurs



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles