SPIRAL FRANCE
L'Equipement Alimentaire

edhard

Machine à doser et à garnir
PS4030 / Ensemble renforcé

La doseuse **PS4030** est l'outil idéal pour garnir vos pâtes 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 **PS4030** est fournie avec un bol lexan 17L - 2 sorties et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).

Jusqu'à 1 000 pièces par heure

Se démonte facilement

Capacité de dosage à partir de 5grs

Pavé numérique / écran pour réglage du dosage

Volume adaptable

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

Modèle : Base moteur renforcée PS4030 avec bol inox 17L, 2 sorties et injecteurs

Les + :
- Robustesse
- Vitesse et précision
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com

Photo non contractuelle

SPIRAL FRANCE
L'Equipement Alimentaire

edhard

Plusieurs applications :

Choux

Eclairs

Beignets

Options :

- Différents injecteurs disponibles
- Bol lexan 2 sorties 5.5L
- Bol lexan 1 sortie (5.5L et 17L)
- 3 pompes inox (engrenages, lobes ou engrenages spécial liquide)
- Accessoires pompes inox et bol lexan 1 sortie (selon bols)

Caractéristiques :

- Base à moteur renforcé PS4030
- Bol lexan 17L, 2 sorties
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 600mm
- Poids base moteur : ± 10.5kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

Bol lexan 17L 2 sorties

Base PS4030

Pavé numérique

Injecteurs

Vidéo d'utilisation :

SCAN ME

Photos non contractuelles

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com