

# Manudose<sup>®</sup>

## *La machine*

Machine manuelle à injecter la crème, à fourrer les choux, éclairs, beignets etc...

Le manudose est doté :

- d'un joint d'étanchéité en silicone
- d'un piston réglable pour doser des quantités de 1 à 50 g.
- d'une trémie de 5,2 litres
- de 3 injecteurs □ 5, 6 et 8 mm

La trémie, le piston et les injecteurs sont en acier inoxydable.

La coque, connections et valve sont en aluminium.



## *Les avantages du manudose<sup>®</sup>*

- Opérations précises et régulières
- Facilité de stérilisation
- Garantie d'hygiène
- Nettoyage et entretien faciles.



## *Les caractéristiques techniques*

<b>Trémie</b>	: 5.2 litres
<b>Doses</b>	: de 1 à 50 g
<b>Ø Piston</b>	: 31 mm
<b>Dimensions machine</b>	: 520 X 370 mm
<b>Poids</b>	: ± 7.2 kg

Pour tous renseignements contactez-nous.