

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

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 :



Photos non contractuelles