

Machine à doser et à garnir PS4030 Pro

La doseuse **PS4030 Pro** 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 Pro** est fournie avec une pompe à engrenages, un bol inox 9.5L et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).



Les + :

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

Plusieurs applications :



Choux



Eclairs



Beignets

Options :

- Différents injecteurs disponibles
- Bol 17L inox
- Flexible de dépose
- Sortie coudée
- Bol lexan 1 et 2 sorties (5.5L et 17L)
- Accessoires pompes inox et bol lexan 1 sortie

Caractéristiques :

- Base à moteur renforcé
- Pompe inox à engrenages
- Bol inox 9.5L
- Adaptateur pompe 2 sorties pour injecteurs
- Bras d'extension
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 500mm
- Poids base moteur : ± 10.5kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

Bol 9.5 L



**Base moteur
PS4030**



**Pompe inox
engrenages**



Injecteurs



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles