



SPIRAL FRANCE

L'Equipement Alimentaire

edhard

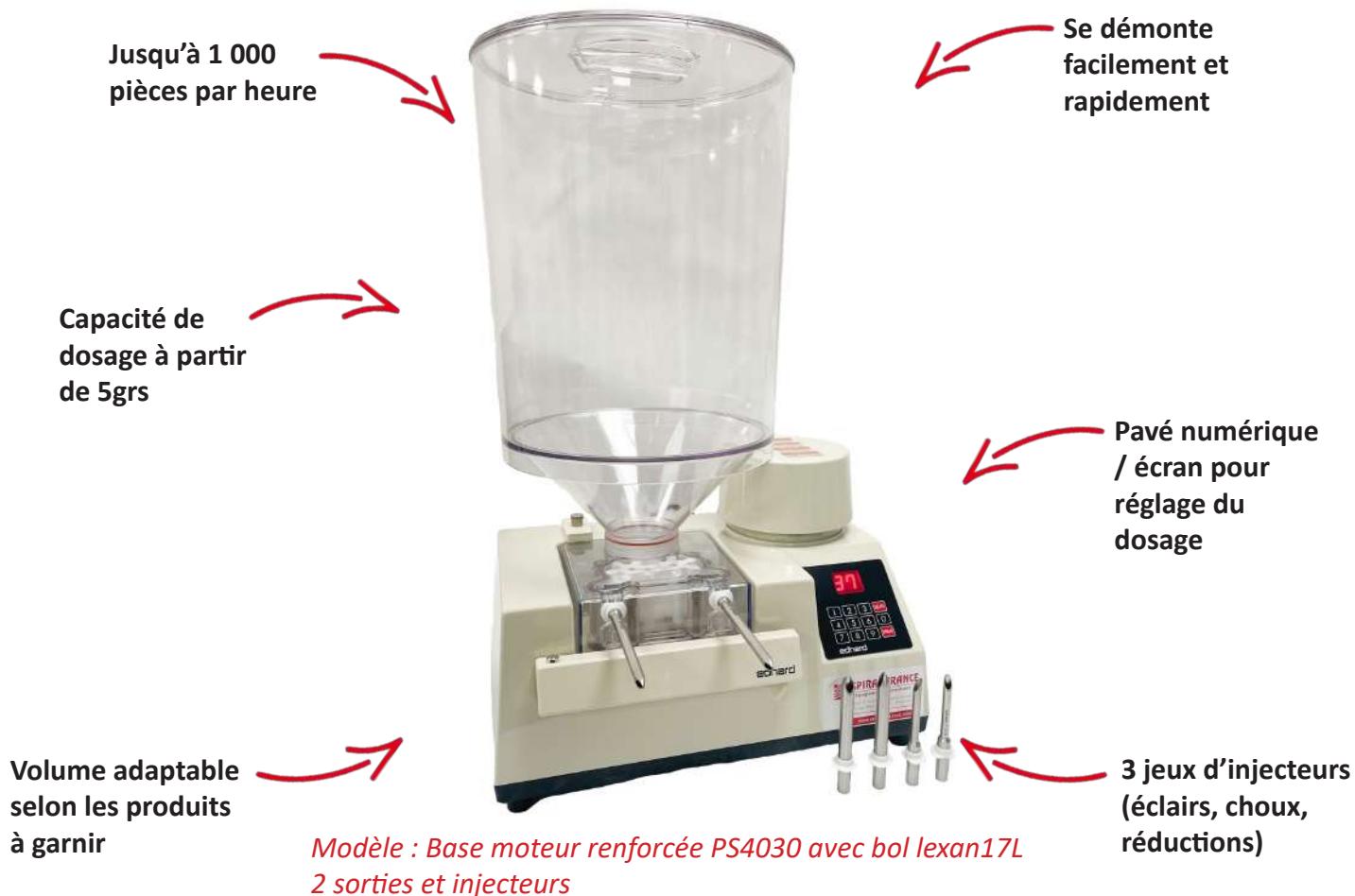
Machine à doser et à garnir PS4030 / Ensemble renforcé ®

La doseuse **PS4030** est idéale pour garnir avec précision vos choux, éclairs et beignets.

Elle permet de garnir jusqu'à 1000 pièces par heure, avec un dosage ajustable à partir de 5 grammes, selon la consistance de vos préparations.

Equipée d'un bol lexan 2 sorties d'une capacité de 17L et de 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions), la PS4030 offre un gain de temps significatif en production.

Sa base moteur renforcée assure une grande robustesse.



Modèle : Base moteur renforcée PS4030 avec bol lexan17L
2 sorties et injecteurs

Les + :

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



SPIRAL FRANCE

L'Équipement 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 2 sorties (17L)
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 600mm avec bol 17L
- Poids base moteur : \pm 10.5kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

*Bol lexan 17L
2 sorties*



Base PS4030



*Pavé
numérique*



Injecteurs



Vidéo d'utilisation :



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

