Seringue à pâtisserie

Seringue à air comprimé pour masses solides
Massepain, pâte brisée, pâte à choux, pâte à macarons

Support mural en inox en option

Caractéristiques techniques

Poids :	2,5 kg
Alimentation en air comprimé :	1 - 8 bar
Boîtier :	acier inoxydable
Dimensions (L x H x P) :	395 x 235 x 150 mm
Capacité :	1,6 kg

F

Caractéristiques

Réglage de la pression en continu	Utilisable avec toutes sortes de pâtes
Grande capacité, 1,6 kg	Gain de temps considérable
Traitement du contenu par air comprimé	Les pâtes solides peuvent être travaillées facilement et rapidement sans grand effort
Changement rapide des embouts	Très grande diversité de formes de gâteaux, possibilité d'utiliser les embouts propres à l'entreprise
Plusieurs motifs disponibles en option	Divers produits saisonniers
Surface intérieure lisse	Moins de résidus, entretien facile
Poignée ergonomique	Pratique même lors d'utilisation prolongée
Support mural en inox en option	Pour ranger de manière sûre et soignée tous les accessoires

Sous réserve d'erreurs et de modifications. Version technique : 01/2018 ©

DÜBÖR France S.A.S

DÜBÖR®

DÜBÖR France S.A.S. · RD 52 · 68490 Ottmarsheim · Tel +33.3.89.83.25.83 · Fax +33.3.89.26.27.99
www.dubor-france.fr · dubor@dubor-france.fr