



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

MACCHINA PER FARCITURA CREME CAPACITÀ 2,8 LT

COD: PFM3TO



da oggi farcire i tuoi croissant
con prodotti caldi
è più facile



beccuccio iniettore



ECDAT - anticondensa



Controllo elettronico della
temperatura

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Macchina per farciture creme con una vasca da 2,8 Litri

Il **distributore** è utile nei bar e pasticcerie per **farcire e guarnire i tuoi prodotti con creme di vario tipo**

Il macchinario ha una robusta **struttura in Acciaio Inox**, il serbatoio **da 2,8 Litri è in Policarbonato atossico**

Il macchinario è **facile da utilizzare** grazie alla presenza di **comandi meccanici**

Il distributore possiede un Sistema Ecoat, che permette di risparmiare energia ed evitare condensa

Per facilitare la pulizia i **contenitori sono estraibili**

DOTAZIONE DI SERIE

-Contenitori in polycarbonato coibentato

-Cavo e Spina d'alimentazione

- Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	23 kg
Dimensioni	L180xP470xH500 mm
Termostato regolabile	Termostato Meccanico
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Potenza Assorbita (watt)	400 Watt
Voltaggio	230/1N/50-60 Monofase