

# Machine à doser et à garnir P4020

La doseuse **P4020** est l'outil idéal pour garnir la pâte 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 **P4020** est fournie avec un bol lexan 5.5L - 2 sorties et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).

Jusqu'à 1 000  
pièces par heure

Se démonte  
facilement et  
rapidement

Capacité de  
dosage à partir  
de 5grs

Ecran pour  
le réglage du  
dosage

Volume adaptable  
selon les produits à  
garnir

3 Jeux d'injecteurs  
(éclairs, choux,  
réductions)



*Modèle : Base moteur standard P4020 avec  
1 bol lexan 5.5L 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 17L, 2 sorties
- Bol lexan 1 sortie (5.5 et 17L)
- Accessoires bol 1 sortie (selon bols)

**Caractéristiques :**

- Base moteur P4020
- Bol lexan 5.5L 2 sorties
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 450mm
- Poids base moteur : ± 7kg
- Tension : 230 Volts

**Zoom :**

**Bol 5.5 litres**



**Base moteur standard P4020**



**Pavé numérique**



**Injecteurs**



**Vidéo d'utilisation :**



*Photos non contractuelles*