



FORMEX

Inyectadora-Dosificadora de Sobremesa



DO NUTELA + P



PI 91 / DO + P



D 100

Máquinas ideales para dosificar e inyectar diferentes tipos de masas blandas como las de las magdalenas, croissants, plum-cake, canelones, etc. Inyecta chocolate, cremas, mermeladas....
El moelo D 100 permite dosificar masas con trozos de chocolate, frutos secos, frutas, etc.

MODELOS	PI 91	DO + Pistola	DO Nutela + P.	D 100
Producción c/h:	3420	3420	2700	2300
Boquillas:	1 doble Ø 6 3 simples Ø 6,8,10	1 doble Ø 6 2 s. Ø 6,8	1 doble Ø 6 2 s. Ø 6,8	1 simple Ø 12
Cantidad de masa:	5-60 gr	5-35 gr	5-40 gr	30-170 gr
Capacidad deposito L.:	15	15	15	15
Medidas (axfxh) cm.:	68x26x52	68x35x52	75x37x65	
Motor (Kw):	0,37	0,37	0,75	
Pedal	si	si	si	si
Pistola	si	opcional	opcional	no
Ø Pistón	40	35		50

Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.

C/ Alfonso XII, 605
08918 Badalona
BARCELONA - SPAIN

www.formex.es
formex@formex.es
Tel. +34 93 398 43 50
Fax +34 93 398 46 00

