

SOLUZIONI FOOD SERVICE

**RIEMPITRICE A LEVA AGO 45° INOX PER KRAPFEN,  
CROISSANTS CON SECCHIO IN PLASTICA capacità lt.  
3**

DISPENSER HOVICON AD AGO INCLINATA A PRESSIONE REGOLABILE IN ACCIAIO INOX CON CONTENITORE IN PLASTICA BIANCO capacità lt.3



vedi prodotto online

CODICE: **0150068480034**  
MARCA: **HOVICON**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Progettata per garantire precisione e semplicità d'uso, la riempitrice a leva con ago inclinato a 45° è lo strumento ideale per farcire krapfen, croissant e altri prodotti da forno con la massima efficienza. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, è dotata di un secchio in plastica alimentare da 3 litri e coperchio in acciaio inox, assicurando igiene, durata e praticità.

Grazie al suo sistema di dosaggio regolabile (12 – 20 g), consente un'applicazione uniforme e senza sprechi di creme, salse, marmellate, farciture e condimenti. La leva ergonomica garantisce un utilizzo senza sforzo, rendendola perfetta per laboratori artigianali, panetterie, pasticcerie e cucine professionali.

Caratteristiche principali:

- Ago inclinato a 45° per un dosaggio preciso e mirato
- Struttura in acciaio inox resistente e facile da pulire
- Secchio in plastica alimentare da 3 litri (disponibile anche da 5 e 10 litri)
- Coperchio in acciaio inox incluso
- Dosaggio regolabile da 12 a 20 grammi
- Ideale per farciture, condimenti, salse, creme e molto altro
- diametro cm.19,5 altezza cm.38

Porta l'efficienza del tuo laboratorio a un nuovo livello con questa riempitrice professionale: affidabile, igienica e progettata per durare.