## SOLUZIONIFOODSERVICE

## RIEMPITRICE A LEVA AGO 45° INOX VERSIONE SPECIALE NUTELLA CON SECCHIO IN PLASTICA capacità It.

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







## LUZIONIFOODSERVI

La Riempitrice a Leva Ago 45° Inox, Versione Speciale, progettata per soddisfare le esigenze specifiche della vostra attività in un ambiente medio caldo.

## CARATTERISTICHE

Tubo Maggiorato da 16mm e Ago Esterno da 10mm: questa versione speciale della nostra riempitrice è dotata di un tubo maggiorato e di un ago esterno più spesso, ideali per gestire creme e salse di consistenza più densa a temperatura ambiente medio caldo.

Secchio in Plastica con Capacità di 3 Litri: il secchio incluso, con una capacità di 3 litri, è realizzato in plastica di alta qualità, garantendo la massima igiene e facilità di pulizia. La sua capacità rende la riempitura comoda e efficiente.

Design Compatto: con un diametro di 19,5 cm e un'altezza di 38 cm, questa riempitrice è progettata per adattarsi facilmente a qualsiasi ambiente di lavoro. Il suo design ergonomico assicura un utilizzo comodo e intuitivo.

Erogazione Regolabile fino a 40g: la possibilità di regolare la quantità erogata fino a 40 grammi consente un dosaggio preciso, garantendo risultati uniformi e controllati nelle vostre preparazioni.

Ottimale a Temperatura Ambiente Medio Caldo: questa riempitrice è stata appositamente progettata per offrire prestazioni ottimali in ambienti medio caldi, garantendo una dispensazione fluida e controllata delle vostre creme e salse.

