

DE	GEBÄCKFÜLLER
GB	CREAM INJECTOR
IT	DOSATRICE PER CREME
ES	INYECTOR DOSIFICADOR

Zum Füllen von Krapfen, Pfannkuchen und anderen Patisserie-Produkten mit max. Geschwindigkeit und Genauigkeit. Gehäuse aus Aluminiumguß. Trichter, Zylinder, Dosierer, Welle, Hebel und Auslaufrohr aus rostfreiem Edelstahl.

For filling "Krapfen", pancakes and other sweets with maximum speed and precision. Base made of cast aluminum. Funnel, cylinder, piston, injector, lever and thrust rib are made of stainless steel.

**KLEIN**

Technische Daten:

Auslaufrohr Ø: 24 mm  
 Dosiermenge: 1 – 30 g  
 Einfüllmenge: 2,0 l

**SMALL**

Technical specification:

piston Ø: 24 mm  
 dosis: 1 – 30 g  
 funnel: 2,0 l

#	↑ mm	→ mm	⚖ kg	🛒
153000	440	250	2,70	1

**GROSS**

Technische Daten:

Auslaufrohr Ø: 31 mm;  
 Dosiermenge: 1 – 60 g  
 Einfüllmenge: 5,2 l

**LARGE**

Technical specification:

piston Ø: 31 mm  
 dosis: 1 – 60 g  
 funnel: 5,2 l

#	↑ mm	→ mm	⚖ kg	🛒
153001	520	370	7,20	1



10

DE	GEBÄCKSPRITZE
GB	BISCUIT PASTRY-SYRINGE
IT	SIRINGA PER PASTICCERIA
ES	CHURRERA-MANGA MANUAL DE MANIVELA

Korpus, Gebäckspritze, Griff und Füße aus Aluminium  
 Inklusive 13 Scheiben für unterschiedliche Spritzgebäckarten.

Body, fittings, pastry presses, handle and bracket made of aluminum.  
 Including 13 different pastry presses for various shapes of biscuit pastry.

#	↔ mm	⚖ kg	🛒
152700	500 x 200 x 190	5,0	1

