

FÜLL-fix

Für Berliner - Krapfen - Pfannkuchen - Croissants - Schillerlocken

**Absolut exakte Dosierung nach Ihrer Vorwahl,
Fülltrichter aus Edelstahl für verschiedene Füllmassen.**

Motorsockel aus unverwüstlichem Edelstahl.

**Ein Präzisions-Gerät für den rationell arbeitenden Backbetrieb!
Genau Mengendosierung bedeutet Qualitätssicherung
und damit Qualitätsverbesserung Ihrer Backwaren!**



ELECTRISCHE

KEBAKVULMACHINE

Crème- en geleispuitmachine
voor het vullen van Berliner,
soezen, koffiekoecken enz.

Precieze dosering (van 2 tot
50 g)

Motor : 180 W (3x220/380 V)

Inhoud trechter : 15 Liter

In standaarduitvoering geleverd
met verschillende spuitnaalden
(Model 83)

Eveneens leverbaar met voetpe-
daal als bediening (Model 84)

NIEUW MODEL

= MOD. 83 uitgerust
met VOETPEDAAL (= Mod. 84)

PRIJS : 2.650,00 Euro

PRIJS :

Model 83 : - EUR

Model 84 : 2.650,00 EUR
+ BTW