

Starke Argumente für Pralinenfix

Starke Argumente für Pralinenfix

- universell einsetzbar für flüssige Medien:
Canache, Nougat und Couverture
- über 100 Füllungen pro Minute
- beheizte Kolbeneinheiten
- gleichmäßige Dosierung
- stufenlose Dosiermengeneinstellung
- Dosiermengenskala
- stufenlose Höheneinstellung
- Behälter auch gefüllt während der Verarbeitung
abnehmbar
- einfache Palettenjustierung
- leicht zu reinigen
- alle beweglichen Teile bis 70°C spülmaschinengeeignet
- einfache Montage/Demontage
- platzsparend (auch vertikal lagerbar)

Patent erteilt

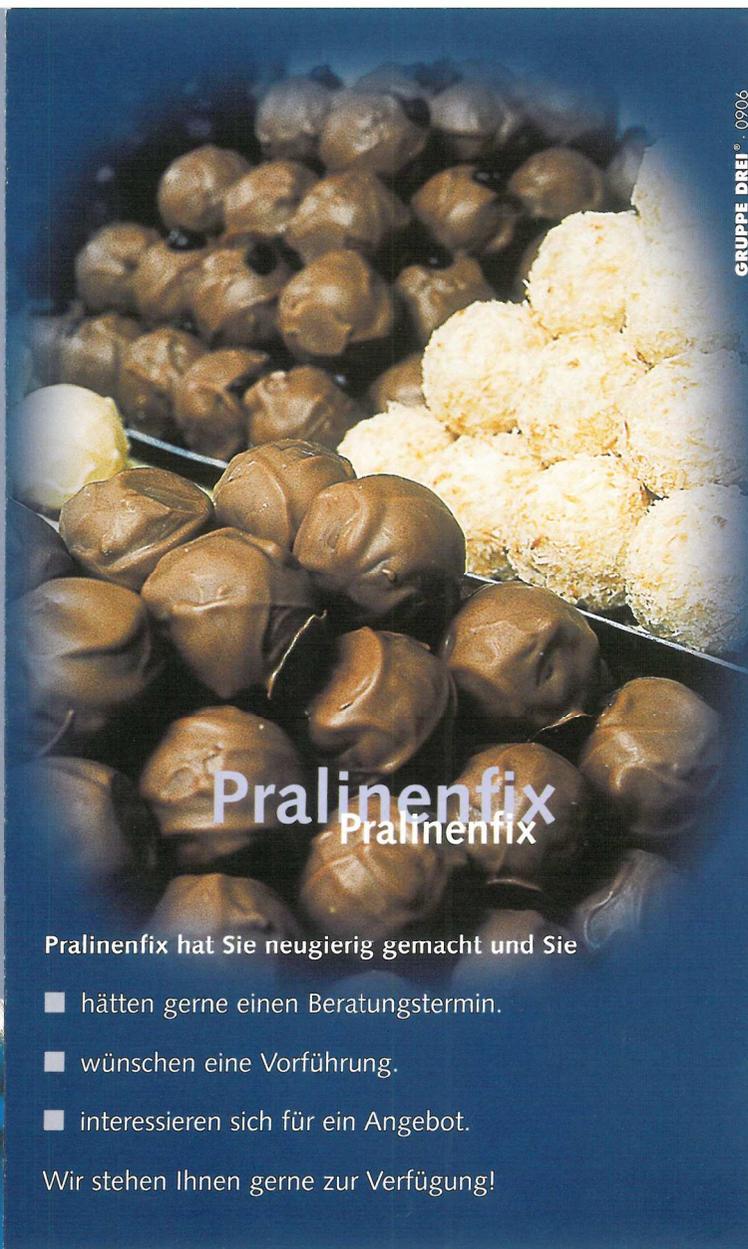


Technische Daten

Technische Daten

Betriebsspannung	230 V
Leistungsaufnahme	10 W
Maße (L x B x H)	ca. 510 x 400 x 570 mm
Gewicht	ca. 17 kg

Änderungen vorbehalten



Pralinenfix
Pralinenfix

GRUPPE DREI® · 0906

Pralinenfix hat Sie neugierig gemacht und Sie

- hätten gerne einen Beratungstermin.
- wünschen eine Vorführung.
- interessieren sich für ein Angebot.

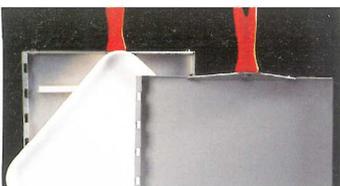
Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung!

utilcentre

UTENSILS I MAQUINÀRIA
Joan Armengol, s/n
08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)
Tel. 93 891 31 41 - Fax. 93 891 31 42
info@utilcentre.com - www.utilcentre.com



Pralinenfix
PFM 2000
Pralinenfix PFM 2000



PALETTENHALTER

BEHÄLTER AUCH GEFÜLLT WÄHREND DER VERARBEITUNG ABNEHMBAR



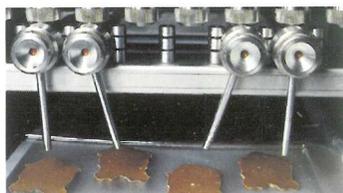
Eine neue Zeit

In der Herstellung erstklassiger Pralinen bricht eine neue Zeit an: mit dem Pralinenfix PFM 2000. Mit einer Zeitersparnis von bis zu 50 % arbeiten Sie rationell und doch handwerklich. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und handwerklichem, praktischem Know-how haben wir diese Maschine speziell für Confiseure entwickelt. Überzeugen Sie sich selbst!



DOSIERMENGENSKALA

UNIVERSELL EINSETZBAR



wirtschaftlich

- über 100 Füllungen pro Minute
- Sortenvielfalt zum gleichen Preis
- Ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis

flexibel

- für alle gängigen Hohlkörperfabrikate einsetzbar
- Fertigungsmenge frei wählbar: 1-8 Stck. pro Hub
- Sortenvielfalt ohne Mehraufwand

vielseitig

- universell einsetzbar: Canache, Nougat und Couvertüre flüssig

zuverlässig

- gleichbleibende Qualität
- keine Lufteinschlüsse
- automatisch eintauchende Düsen

einfach, handlich

- ermüdungsfreies Arbeiten
- auch durch angelerntes Personal leicht zu bedienen

sauber

- Auto-Stop: kein Kleckern



LEICHT ZU REINIGEN



PLATZSPAREND (AUCH VERTIKAL LAGERBAR)

STUFENLOSE DOSIERMENGENEINSTELLUNG

