

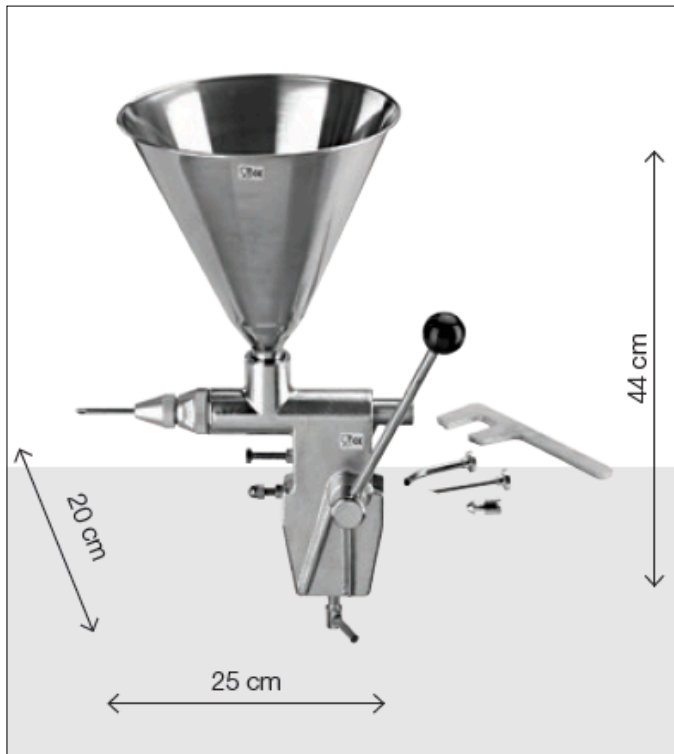
Abfüll- und Portioniergerät Tagopor Mini

für Bäckereien und Cateringbetriebe

Handbetätigtes Abfüll- und Portioniergerät **Tagopor Mini** zum Abfüllen von pastösen und feststoffhaltigen Produkten in Berliner, Krapfen, Becher, Schalen und Formen jeglicher Art.

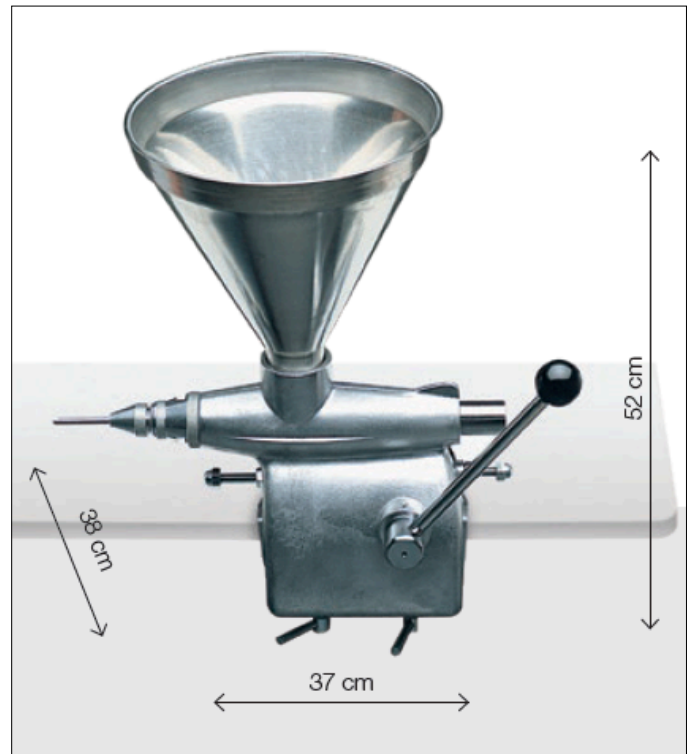
Es ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.

Es wird geliefert mit 3 Einspritzdüsen (\varnothing mm 5/6/7, Länge 75 mm).



Typ Tagopor Mini 12

Technische Daten	
Verstellbarer Dosierbereich	1 - 12 gr
Trichtervolumen	ca. 3 Liter
Gewicht	2.7 kg
Kolben, Trichter und Düse	Edelstahl AISI 304
Körper:	Aluminium



Typ Tagopor Mini 60

Technische Daten	
Verstellbarer Dosierbereich	1 - 60 gr
Trichtervolumen	ca. 7 Liter
Gewicht	ca. 7.2 kg
Kolben, Trichter und Düse	Edelstahl AISI 304
Körper:	Aluminium