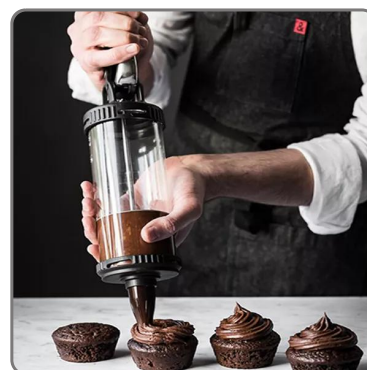
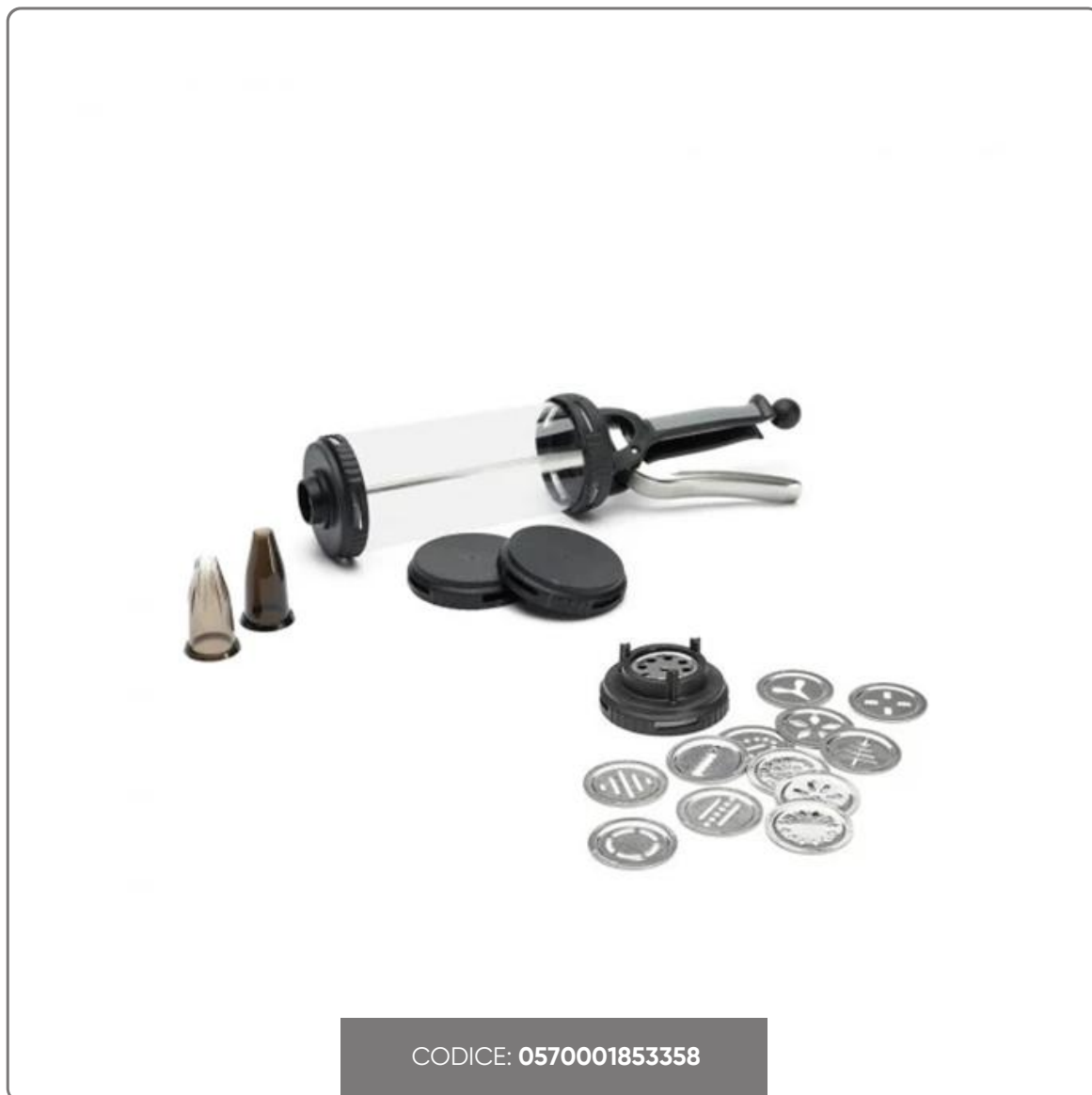


KONDITORSPRITZE FÜR DIE DOSIERUNG VON CREMES Abm. 38,4X10,5 cm.

DOSIERUNG PER SPRITZE FÜR KONDITOREI Maße 38,4x10,5 mit 2 AUSLÄSSEN inklusive: GLATT Durchmesser 0,8 cm und GERIILT MIT 8 ZÄHNEN Durchmesser 0,8 cm.



SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Die Spritze ist ideal zum Dosieren von Pasten, Cremes und Mousse. Wenn Sie eine geeignete Düse ausgewählt haben, den Kolben vollständig zurückziehen und den Spritzenkörper mit dem Präparat füllen, wobei die Spritze auf den Kopf gestellt werden muss. Die Restluft durch Drücken des Kolbens herauslassen und das Präparat zum Auslass bringen. Mit dem Messrad die Dosiermenge einstellen. Auf den Griff drücken, um das Produkt freizugeben. Nachfüllkörpers separat erhältlich.

EIGENSCHAFTEN:

- zwei Auslässe enthalten
- kompatibel mit de Buyer-Auslässen 4128, 4129, 4130, 4131, 4132
- hermetischer Verschluss des Messkörpers
- mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen
- nicht spülmaschinenfest
- keine scheuernden Schwämme verwenden
- sterilisierbar
- hergestellt in Frankreich