



**MDE/BIG**



**MDSE-MDSEBIG-MDSECIOC**

**ITA** Dosatrice a iniezione per il riempimento di prodotti come cannoli, croissants, bigné, krapfen etc. a base di creme, confetture, salsa e simili in genere. Struttura in acciaio inox, tramoggia ad imbuto con capacità di 15 Lt. Il modelli MDE/CIOC e MDSE/CIOC si utilizzano per dosare anche nutella e cioccolato. A richiesta si può ordinare la tramoggia riscaldata.

**ENG** Dosing and injecting machine for constant filling of cream, jam, sauce ect.. in handcraft products such as cannoli, croissant, cream, puffs, krapfen and so on. Stainless steel structure with funnel loading hopper of 15 litres. The models MDE/CIOC and MDSE/CIOC can be also used to fill nutella and chocolate. On request machine can be equipped with heated hopper.

**FRA** Dosatrice à injection pour le remplissage de produits comme cannoli, croissants, choux à la crème, krapfen etc. à base de crèmes, confiture, sauce et semblables en général. Structure en acier inox, tramoggia à entonnoir avec des capacités de 15 Lt. Les modèles MDE/CIOC et MDSE/CIOC peuvent être également employés pour remplir nutella et chocolat. Sur demande la machine peut être équipée du distributeur heated.

**ESP** Dosificadora por inyección para rellenar productos como por ejemplo rollitos, croissants, pasteles, krapfen, ect. a base de cremas, mermeladas, salsas y productos similares. Estructura de acero inoxidable, tolva con forma de embudo con capacidad de 15 Lt. Los modelos MDE/CIOC y MDSE/CIOC se pueden también utilizar para llenar nutella y chocolate. A petición la máquina se puede equipar con un sistema de calefacción de la tolva.



<b>MDE</b>	520x320x780	0,36	37	5 → 40
<b>MDSE</b>	520x320x780	0,36	41	5 → 40
<b>MDE/BIG</b>	620x380x900	0,76	62	5 → 170
<b>MDSE/BIG</b>	620x380x900	0,76	66	5 → 170
<b>MDE/CIOC</b>	620x380x900	0,76	58	5 → 40
<b>MDSE/CIOC</b>	620x380x900	0,76	62	5 → 40