

# B et F Depositors



B Depositor



F Depositor

## Cake donut depositors

### Utilisation

Les B et F Depositors sont des machines destinées à former les cake donuts. Ils peuvent s'adapter sur la friteuse Mark 6 mais également sur la plupart des friteuses classiques du marché.

Le B Depositor est la version manuelle. Le F Depositor est la version motorisée équipée d'un moteur qui peut atteindre 115 coups par minute. Le moteur est piloté par l'opérateur à l'aide d'une gâchette.

### Construction

- Trémie en aluminium
- Piston en acier inoxydable
- Châssis support en fonte d'aluminium
- Tension d'alimentation: mono 230 V 50 Hz

Un équipement complet est constitué au minimum par :

- un Depositor incluant la trémie
- un piston
- un cylindre

Cylindre et piston doivent être de même dimension. Un cylindre peut être utilisé pour plusieurs pistons de la même dimension.

Plusieurs dimensions de piston peuvent être utilisées avec le même Depositor, mais il faut alors un cylindre adapté pour chaque dimension de piston.

### Référence Modèle

07416634	F Depositor fixation murale
07416416	F Depositor fixation friteuse
07416417	B depositor

### Accessoires

#### Référence Description

07416639	Piston lisse 1-5/8 "
07416385	Piston étoile 1-3/4 "
07416633	Piston étoile 1-5/8 "
07416386	Piston french cruller 1-5/8 "
07416388	Piston ball 1-3/4 "
07416389	Piston sticks 1-3/4 "
07416659	Cylindre pour piston 1-3/4"
07416632	Cylindre pour piston 1-5/8"

Autres dimensions de piston sur demande

Machine conforme aux normes 