

FUENTY

COLATRICE PER PRODOTTI FLUIDI

FLUID PRODUCT DISPENSER

DISPENSADORA PARA PRODUCTOS FLUIDOS

COULEUSE POUR PRODUITS FLUIDES

ABTROPFSYSTEM FÜR FLÜSSIGPRODUKTE

 **FUENTY** è una colatrice da banco ideale per prodotti di ricopertura e creme che non necessitano di essere riscaldati. Può essere integrata nei banconi di pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e utilizzata per riempire coni e coppette, ricoprire gelati su stecco, decorare gelati e dessert, etc.

- Ideale per prodotti con fluidità media che non necessitano di essere riscaldati.
- Possibilità di immergere prodotti all'interno della vasca, non essendoci un agitatore in movimento.
- Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia.
- Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e le operazioni di svuotamento.
- Possibilità di incasso all'interno del bancone grazie all'apposito kit.

 **FUENTY** is a tabletop dispenser, perfect for coating products and creams that do not require heating. It perfectly fits the counters of pastry shops, ice-cream parlours and chocolate shops. It can be used to fill cones and cups, coat ice-cream bars, top ice-creams, decorate desserts, and much more.

- Perfect for mid-fluid products that do not require heating.
- Products can be dipped into the bowl since there is no moving stirrer.
- Removable stainless steel auger screw for easy cleaning.
- The auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function when cleaning and emptying the equipment.
- Thanks to a practical kit, the machine can be built in the counter.

 **FUENTY** es una dispensadora de mostrador ideal para productos de cobertura y cremas que no requieren ser calentados. Puede ser integrada en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías y utilizada para llenar conos y copas, cubrir helados de palito, decorar helados y postres, etc.

- Ideal para productos de media fluidez que no requieren ser calentados.
- Posibilidad de sumergir productos en el interior de la cuba, no habiendo un agitador en movimiento.
- Cóclea de acero inoxidable removible para facilitar la limpieza.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y las operaciones de vaciado.
- Posibilidad de empotramiento en el interior del mostrador gracias al pertinente kit.

 **FUENTY** est une couleuse de table idéale pour les produits de couverture et les crèmes qui n'ont pas besoin d'être réchauffés. Elle peut être intégrée aux comptoirs des pâtisseries, des glaciers, des chocolateries et utilisée pour remplir les cornets et les coupes, recouvrir des glaces sur bâtonnets, décorer des crèmes glacées et des desserts, etc.

- Idéale pour des produits de fluidité moyenne qui n'ont pas besoin d'être réchauffés.
- Possibilité de plonger les produits à l'intérieur de la cuvette, s'il n'y a pas d'agitateur en marche.
- Vis sans fin amovible en acier inox pour faciliter le nettoyage.
- Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et les opérations de vidage.
- Possibilité d'encastrer la machine à l'intérieur du comptoir grâce au kit approprié.

 **FUENTY** das ideale System zum Handling von Glasurprodukten und Cremeprodukten, die nicht erwärmt werden müssen. Es lässt sich ohne weiteres integrieren in Anlagen für Konditorei-, Eis-, Schokoladenprodukte und dient zum Füllen von Eistüten, Glasieren von Eisprodukten am Stiel, zum Dekorieren von Eis und Desserts, usw.

- Ideal für mäßig flüssige Produkte, die nicht erwärmt werden müssen.
- Die Produkte können bequem ins Beckeninnern getaucht werden, ohne dass ein Rührgerät den Arbeitsgang behindert.
- Der Trichter aus rostfreiem Stahl kann zum leichten Reinigen abgenommen werden.
- Die Drehung im entgegengesetzten Sinn erleichtert das Entleeren und die Reinigung des Behälters.
- Mit einem entsprechenden Kit kann das System auch im Einbauverfahren in die Anlage eingebunden werden.



MADE
IN
ITALY



Fuenty
14.1.FUENTY



110/220 V



0.2 kW



25 kg



39x46x82h cm



5 kg