

DOSATEC

Doseuse injecteuse programmable

La DOSATEC est une machine de dosage électronique avec un design innovant et une structure compacte en acier inoxydable.

Elle est parfaite pour le remplissage et le fourrage de confitures, crèmes et différents types de sauces.

La doseuse est équipée d'un clavier très facile à programmer et dispose de trois types de fonctions : Manuel, Automatique, Séquentielle

ÉQUIPEMENTS & OPTIONS

Ceinture chauffante (en option)
Pour maintenir la température du produit pendant le dosage.

Trémie inox de 15 litres en standard
En option : trémie de 25, 35 ou 55 litres.

En standard : chambre de dosage avec pignons
Possibilité de mettre des lobes pour produits avec inclusions.
Pignons ou lobes en inox pour dosage de produits à haute température.

Pistolet de dosage (en option)
Avec commande marche / arrêt intégrée. Boîte à aiguilles et pince spéciale
Pour retirer facilement les pignons de dosage.

Programmation de la doseuse
Automatique ou séquentielle grâce à l'écran tactile.
Mode manuel pour amorcer ou vider la trémie.

Machine tout en acier inoxydable

Existe en modèle pneumatique
Avec vanne à piston pour produit très liquide.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Trémie : 15 litres
Voltage – Puissance : 220 Volt – 0,37 kW
Poids : 23 kg
Longueur : 47 cm
Largeur : 33 cm
Hauteur (avec trémie 15 L) : 72 cm

AVANTAGES

Pas de limite de quantité de dosage
Parfaite pour le fourrage : éclairs, choux, beignets, etc.
Dosage précis : madeleines, muffins, verrines, etc.
Remplissage de pots même à chaud
Nettoyage en moins de 10 minutes
Plus de 10 programmes

