

DOSEUSE VOLUMÉTRIQUE EASYDOSE

Précise et simple d'utilisation, la doseuse volumétrique pneumatique Easydose garantit un dosage optimal des produits à haute densité, qu'ils soient chauds ou froids, liquides ou semi-denses.

EASYDOSE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- La machine permet de doser une large variété de préparations : confitures, crèmes, ganaches, sauces (avec ou sans morceaux), praliné, caramel, compotes, coulis, crèmes pâtisseries, chocolats tempérés, miel, sirops, gelées ainsi que les garnitures pour macarons, éclairs, tartes, entremets et glaces.
- Becs anti-gouttes spécialement conçus pour éviter tout gaspillage
- Fonctionnement manuel (pédale) ou automatique (programmation par intervalles)
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 306 conformes aux normes alimentaire
- Compatibilité avec les cuiseurs et marmites pour un dosage direct

Accessoires spécifiques pour la pâtisserie :

- Valves d'impulsion type sac à poche pour un dosage précis et pratique
- Différentes buses
- Valves à poignée ergonomique



OPTION TABLE

Modèle	Volume dosage	Alimentation	Vitesse de dosage
EASYDOSE	5-250 ml	pneumatique	30 L./ minute
DOSEUSE LIVRÉE AVEC :			
Trémie inox 30 L			
Soupape à trois voies DN25 pour produits denses et semi-denses, chauds ou froids			
Soupape coupe-goutte 1" ø38-15 mm (idéale pour confitures avec morceaux, pralinés, caramel)			
Colliers et joints pour connexions			
OPTION TABLE			