

# DOSEUSE VOLUMÉTRIQUE EASYDOSE

**Pour le dosage de tous type de produits d'une viscosité liquides à très épais**

**par exemple : Confitures, crèmes, ganaches, sauces, praliné, caramel, compotes, coulis de fruits, crèmes pâtisseries, miel, sirop, garnitures pour macarons, garnitures pâtes à choux, tartes, glaces, pâtes à baba, gaufre, etc.**

## EASYDOSE 1500 P

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Modèle à connecter au pasto ou turbine avec le guichet adaptateur
- Volume cylindre 1500 ml / dosage de 150 à 1500 ml
- Alimentation Pneumatique minimum 6 bar
- Fonctionnement manuel à pédale ou automatique
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 316



Modèle	Volume dosage	Alimentation	Vitesse de dosage
<b>EASYDOSE 1500 P</b>	150-1500 ml	pneumatique	90 L./ minute
<b>DOSEUSE LIVRÉE AVEC :</b>			
Tête verticale stop gouttes Ø 34mm			
Vanne rotative 3 voies de -8°C à +80°C			
Guichet adaptateur			