

Doseuse BD9

La doseuse **BD9** est rapide, précise et facile à utiliser. Elle est appropriée pour toutes sortes de **produits liquides ou semi-liquides** type appareils à cakes, crémeux, pâtes à muffins, génoises, mousses, financiers, différentes crèmes (citron, pâtissière)... Le servo moteur permet de contrôler tous les mouvements de la machine.

L'écran tactile couleur permet de créer des recettes et les paramètres tels que la hauteur de travail, la vitesse de dosage ou encore le type de cylindre.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Enregistrement des programmes
- Gain de temps
- Dosage précis
- Système mobile

Plusieurs applications :



Muffins



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Financiers



Madeleines



Cakes



Entremets



Verrines

Options :

- Trémie disponible en 35 ou 65L
- Cylindre avec piston disponible en 10/100ml, 36/180ml, 110/475ml, 220/1 100ml
- Sortie verticale ou horizontale
- Pistolet avec tuyau
- Piston inox pour produits chauds
- Pédale de dosage
- Accessoires pour injection
- Tête de décoration de différentes tailles

Caractéristiques :

- Pression : 6 bars
- Tension : 230 Volts 50Hz
- Puissance : 0.3Kw
- Dimensions (LxIxH) : 1 400 x 645 x 1620mm
- Hauteur position haute : 1 950mm

Zoom :

2 tailles
35/65L



Tablette



Ecran tactile



Différentes
tailles de
cylindres



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles