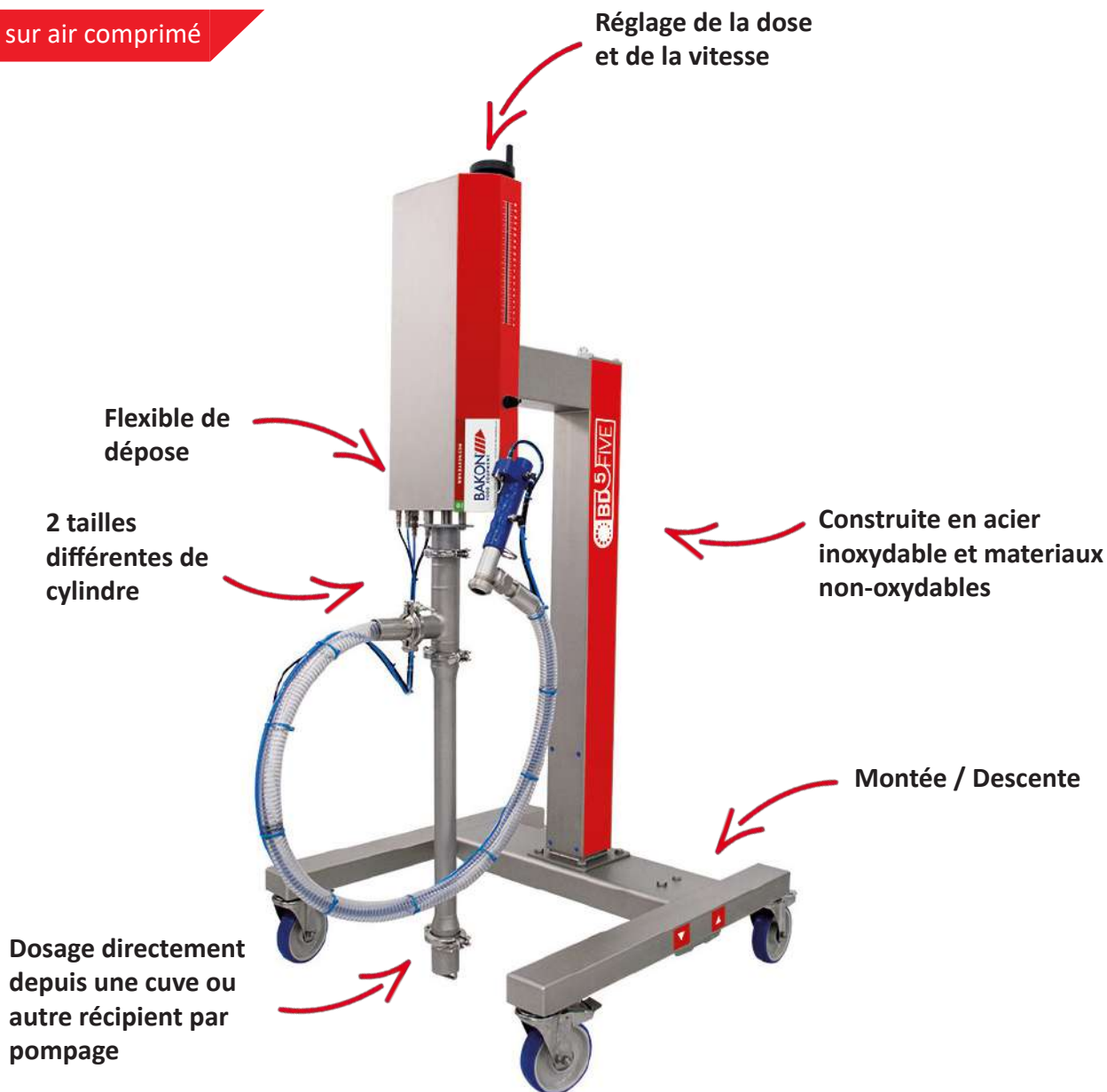


Doseuse BD5 ®

Placez la cuve ou autre récipient sous la machine, et la **BD5** est prête à doser toutes sortes de **produits liquides ou semi-liquides** tels que les appareils à cakes, crèmeux, pâtes à muffins, génoises, mousses, financiers, différentes crèmes (citron, pâtisseries)... Deux cylindres de dosage sont disponibles, permettant de doser de **8 à 392 ml**.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Gain de temps
- Dosage précis
- Système mobile
- Pompage direct depuis la cuve

Plusieurs applications :



Muffins



Crèmes



Pâtes à tartiner



Mousses



Compotes



Confitures



Garnissage



Verrines

Options :

- Flexible de dépose
- Cylindre de dosage 8-160cc / 20-392cc
- Sortie directe
- Compresseur

Caractéristiques :

- Pression d'utilisation : 4 bars
- Dimensions (Lxlxh) : 850 x 1020 x 1550mm
- Hauteur position haute : 2240mm
- Hauteur de cuve max. : 71mm

Zoom :

Vitesse de dosage



Volume de dosage



Pistolet de dosage



Montée /
Descente



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com

Photos non contractuelles

