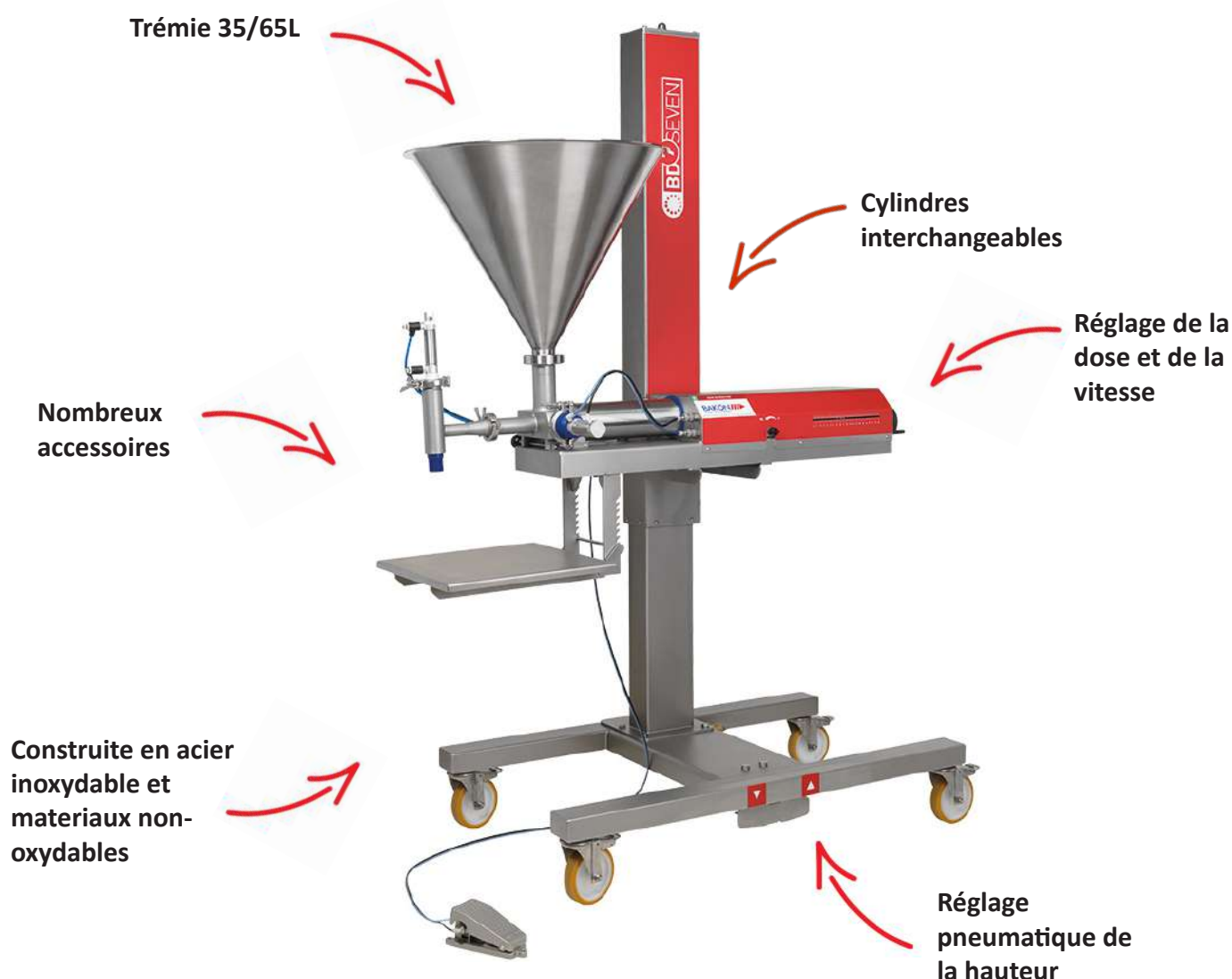


Doseuse BD7 ®

La doseuse pneumatique **BD7** 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, gâteaux, mousses, financiers, différentes crèmes (citron, pâtissière)...

La **BD7** est dotée d'un châssis mobile en inox sur roulettes qui est ajustable en hauteur. Il existe 4 cylindres de dosage permettant de doser de **10 à 1100 ml**.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Gain de temps
- Dosage précis
- Dosage de 10 à 1100ml
- Possibilité de passer des produits chauds (accessoires inox en option)

Plusieurs applications :



Muffins



Crèmes



Pâtes à tartiner



Mousses



Compotes



Confitures



Garnissage



Verrines

Options :

- Trémie disponible en 35 ou 65L
- Cylindre avec piston disponible en 10/100ml, 36/180ml, 110/475ml, 220/1100 ml
- Sortie verticale ou horizontale
- Flexible de dépose
- Piston inox pour produits chauds
- Pédale de dosage
- Accessoires pour injection
- Tête de décoration de différentes tailles
- Compresseur

Caractéristiques :

- Pression : 4 bars
- Dimensions (LxIxH) : 1300 x 660 x 1480mm
- Hauteur position haute : 2260mm

Zoom :

Table
ajustable



Réglage
pneumatique
de la hauteur



Volume de
dosage



Vitesse de
dosage



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

