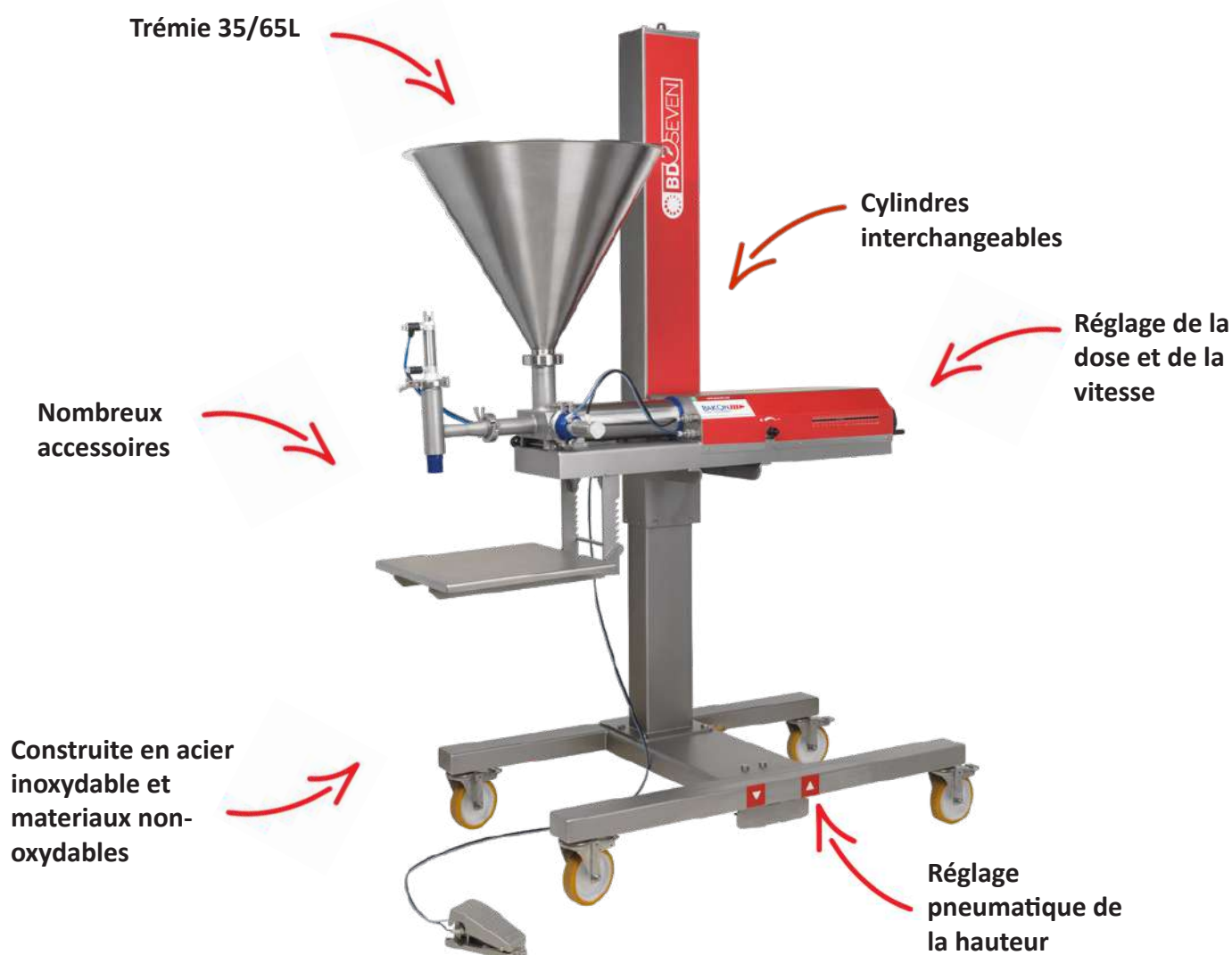


Doseuse BD7

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, génoises, 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



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, 220/1100 ml
- Sortie verticale ou horizontale
- Pistolet avec tuyau
- 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

Photos non contractuelles