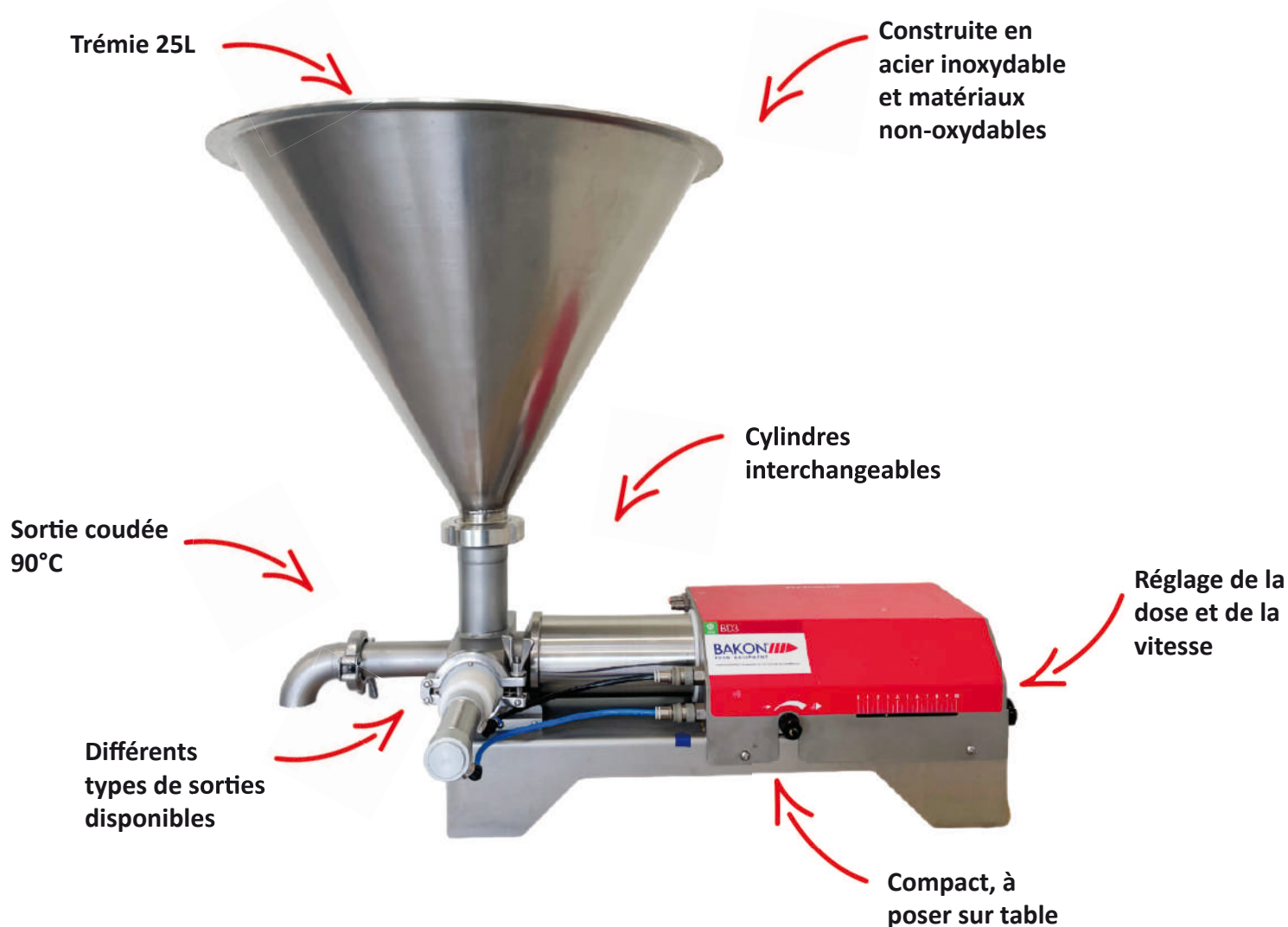


Doseuse BD3

La doseuse volumétrique pneumatique de Bakon est un outil idéal pour les petits labos. Compacte et peu encombrante, la **BD3** est à poser sur table.

Equipée d'une trémie en inox de 25L, il existe 4 cylindres de dosage permettant de doser de 10 à 550ml. 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)...

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Gain de temps
- Dosage précis
- Dosage de 10 à 550ml
- 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 :

- 4 tailles de cylindre (10/50ml, 36/90ml, 110/235ml, 220/550ml)
- Flexible de dépose
- Sortie coudée 90°C
- Sortie horizontale ou verticale
- Piston inox pour produits chauds
- Accessoires pour injection
- Compresseur

Caractéristiques :

- Consommation d'air : 70L à 60 coups/min
- Pression d'utilisation : 4 bars
- Volume de trémie : 25L
- Dimensions avec avec trémie (Lxlxh) : 860 x 530 x 690mm

2 versions :



BD3 Pistolet



BD3 Aiguilles
pour injection

Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles