



## Doseuse PV4001®

La **PV4001** est une doseuse à vitesse variable permettant de :

- Doser des petits volumes à partir de 5 grammes, des appareils liés, liquides ou avec marquants.
- Doser la pâte à tartiner, confiture, caramel ou mousse.
- Doser uniformément les préparations salées ou sucrées.
- Garnir les pâtisseries.

Le modèle **PV4001** permet depuis l'écran la gestion de la vitesse de dosage et de l'aspiration après dose. 3 modes de fonctionnement :

- Le mode continu.
- Le mode manuel : à chaque impulsion, une dose définie.
- Le mode automatique : la dose et le temps d'attente sont paramétrables, une impulsion lance la séquence, une autre permet de l'arrêter.



Modèle: Base moteur PV4001 avec bol inox 10L, pompe à lobes et flexible de dosage

#### Les +:

- Robustesse
- Vitesse et précision
- Accessoires inox garantissant une hygiène parfaite
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

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

Photo non contractuelle



# edhard

#### Plusieurs applications:



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Macarons



Caramel



Glaces



Mousses



Verrines



Confitures



Garnissage



Produits liquides

#### **Quelques accessoires:**

- 3 pompes inox (engrenages, lobes ou engrenages spécial liquide)
- Bol inox (10L et 17L)
- Flexible de dépose
- Bol lexan 5,5L et 17L (1 et 2 sorties)
- Sortie directe coudée
- Injecteurs pour le garnissage
- Différentes douilles lisses et cannelées
- Antigoutte
- Commande à pied
- · Manchon chauffant

#### Caractéristiques:

• Dimensions :

Avec bol 10L: 370 x 260 x 530mm
Avec bol 17L: 370 x 260 x 720mm

• Poids base moteur: ± 10 kg

• Dimensions base (Lxlxh): 370 x 300 x 280 mm

• Tension: 220 Volts

#### Zoom:

**Bol inox 17L** 











<u>Flexible</u>



Ecran pour le réglage

Modèle : Base moteur PV4001 avec bol inox 17L, pompe à lobes et flexible de dosage

### Vidéo d'utilisation:



Photos non contractuelles









