

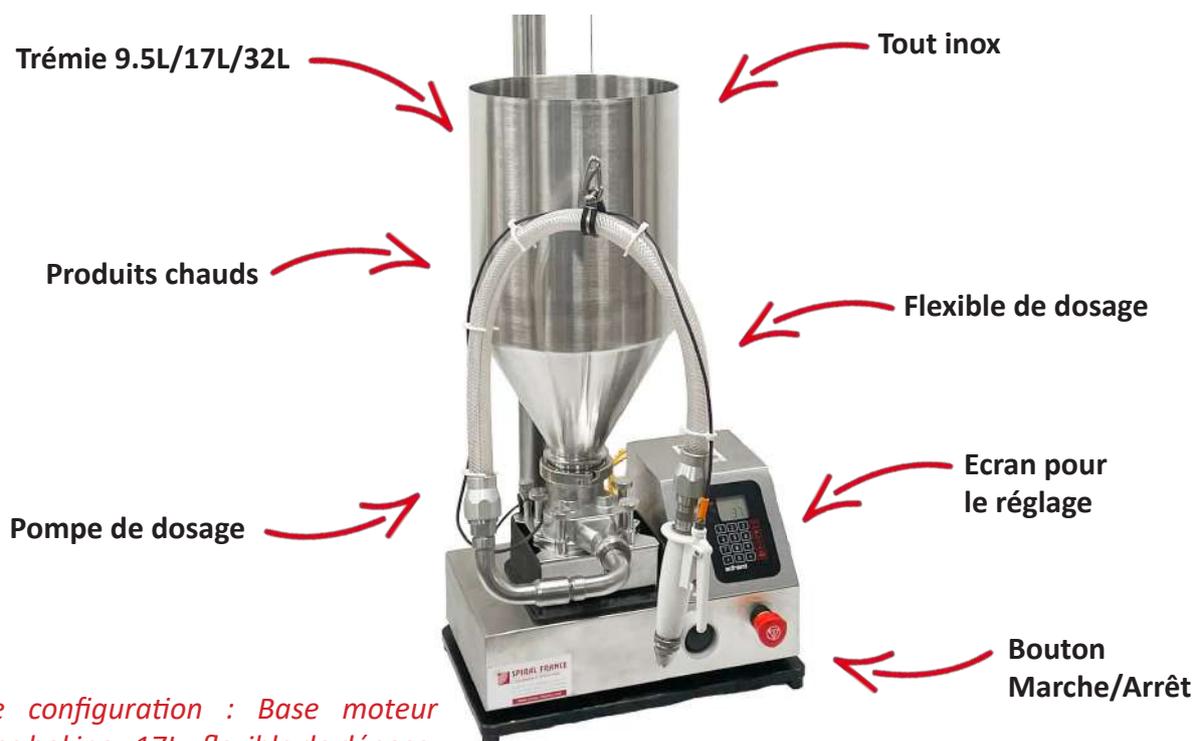
Doseuse PVS4101

La **PVS4101** est une doseuse à vitesse variable tout inox 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 **PVS4101** 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.



Exemple de configuration : Base moteur PVS4101 avec bol inox 17L, flexible de dépose, portique de suspension et pompe à lobes

Les + :

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

Plusieurs applications :



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Macarons



Caramel



Glaces



Mousses



Verrines



Compotes



Garnissage



Produits liquides

Quelques accessoires (selon configuration) :

- 3 pompes inox (engrenages, lobes ou engrenages spécial liquide)
- Bol inox 9,5L / 17L et 32L
- 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 9.5L : 400 x 280 x 520mm
 - Avec bol 17L : 400 x 280 x 730mm
 - Avec bol 32L : 400 x 280 x 700mm
- Tension : 220 Volts
- Dimensions base (Lxlxh) : 370 x 300 x 240mm
- Poids base moteur : ± 14kg

Zoom :

Bol inox 17L



Base moteur PVS4101



Flexible



Ecran pour le réglage



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles