

Doseuse BD5 ®

Placez la cuve ou autre récipient sous la machine, et la **BD5** est prête à doser toutes sortes de **produits liquides ou semi-liquides** tels que les appareils à cakes, crèmeux, pâtes à muffins, génoises, mousses, financiers, différentes crèmes (citron, pâtissière)... Deux cylindres de dosage sont disponibles, permettant de doser de **8 à 392 ml**.

A raccorder sur air comprimé

Réglage de la dose
et de la vitesse

Flexible de
dépose

2 tailles
différentes de
cylindre

Construite en acier
inoxydable et matériaux
non-oxydables

Montée / Descente

Dosage directement
depuis une cuve ou
autre récipient par
pompage

Les + :

- Gain de temps
- Dosage précis
- Système mobile
- Pompage direct depuis la cuve

Plusieurs applications :



Muffins



Crèmes



Pâtes à tartiner



Mousses



Compotes



Confitures



Garnissage



Verrines

Options :

- Flexible de dépose
- Cylindre de dosage 8-160cc / 20-392cc
- Sortie directe
- Compresseur

Caractéristiques :

- Pression d'utilisation : 4 bars
- Dimensions (LxIxH) : 850 x 1020 x 1550mm
- Hauteur position haute : 2240mm
- Hauteur de cuve max. : 710mm

Zoom :

Vitesse de dosage



Volume de dosage



Pistolet de dosage



Montée / Descente



Vidéo d'utilisation :

