

Cod : DOSIPLUSPRO



L'automatisation
au service de
la créativité

Dosiplus | Pro

Technologie avancée
pour un dosage précis

- Conçu pour le dosage de différents produits, y compris les crèmes, le miel, les confitures et les conserves.
- Nouvelle interface graphique intuitive et fonctionnelle.
- Doté d'un corps en acier inoxydable AISI 304, il garantit une fiabilité et une simplicité d'utilisation maximales.
- 25 vitesses.
- Trémie inox avec engrenage standard.
- Fonction inverse avec 5 paramètres de réglage (fonction anti-goutte).
- Toutes les options de travail Dosiplus Pro permettent de modifier rapidement la quantité de produit distribuée, à la fois en mode manuel et en mode automatique, sans perdre de temps.
- Les différentes fonctions permettent de doser, injecter, répartir et distribuer des mélanges liquides, du beurre, du fromage et de la crème crémeuse, de la pâte de noisette, des fruits, du miel, des confitures, du beurre de cacahuète, des confitures et de nombreux autres produits.
- Plus silencieux grâce à un nouveau moteur électrique. Moins de bruit, plus de puissance !
- Trémies disponibles en option avec des lobes en plastique pour distribuer parfaitement des produits délicats ou des produits contenant des parties solides (fruits, noisettes hachées, gouttes de chocolat).

	22 kg
	250 Watt
	220/240 volt 50/60 Hz
Garantie	2 ans

