



Dosatrice elettronica ad ingranaggi 15 litri h40505

Dosatrice professionale elettrica ad ingranaggi. Struttura in acciaio inox. Capacità 15 litri. Made in Italy.

La dosatrice elettronica ad ingranaggi è ideale per riempire, farcire o colare creme, marmellate, cioccolato e salse varie. L'utilizzo di questo macchinario è particolarmente indicato per tutti i laboratori di pasticceria.

Di semplice utilizzo, grazie alle possibilità di memorizzare fino a 10 programmi e alle 3 configurazioni (manuale, automatica e sequenziale).

Realizzata in acciaio inox, questa dosatrice professionale è composta da: base motorizzata con tramoggia da 15 litri e da 3 tipi di ugelli di diverso diametro.

Questo macchinario è dotato di una testata a lobi con ingranaggi in plastica che consente il riempimento o la dosatura anche di creme fredde con canditi, uvetta e pezzetti di cioccolato di dimensioni non superiori ai 13 mm. Su richiesta è possibile richiedere ingranaggi in acciaio inox AISI 316 per prodotti caldi.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 470x330x720 mm (LxPxH)
- Tramoggia: 15 litri
- Struttura: in acciaio inox
- 3 configurazioni: manuale, automatica e sequenziale
- Memorizzazione programmi
- Base motorizzata
- Motore con variazione di velocità
- Set guarnizioni di ricambio
- Made in Italy

- In dotazione:
 - 3 ugelli: diametro 8 mm, diametro 6 mm e a doppio vitone
 - 1 vassoio porta ugelli
 - una pedaliera
 - Una pinza per estrazione ingranaggi

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza in millimetri** 720.0000
- **Capacità** 15 lt
- **Larghezza in millimetri** 470.0000
- **Profondità in millimetri** 330.0000