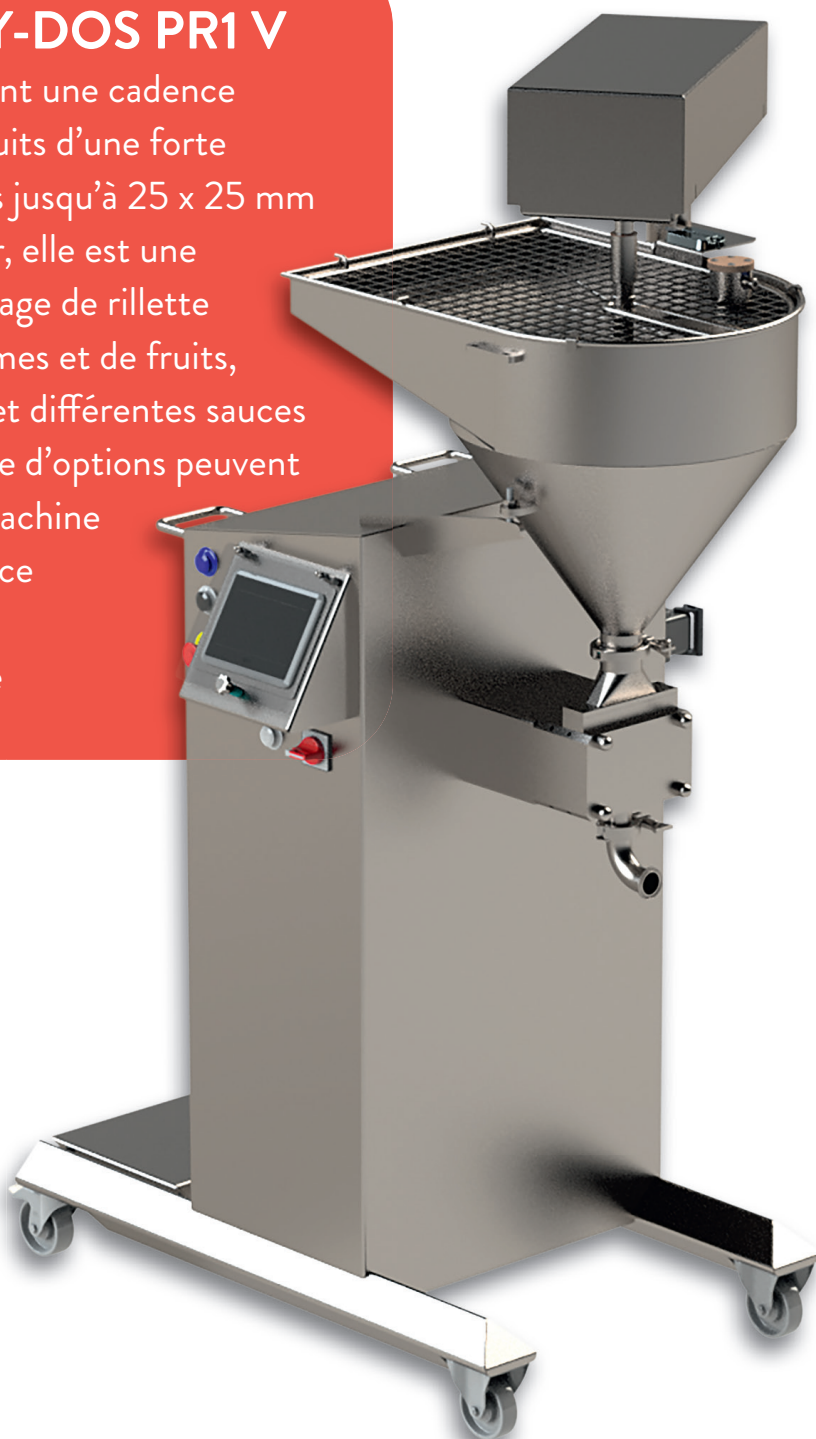


MY-DOS PR1 V

DOSEUSE

LES “PLUS” DE MY-DOS PR1 V

- Doseuse à lobes permettant une cadence importante avec des produits d'une forte viscosité et des marquants jusqu'à 25 x 25 mm
- Facile et rapide à nettoyer, elle est une doseuse idéale pour le dosage de rilette de poisson, purée de légumes et de fruits, confiture, pâte à tartiner et différentes sauces
- Modularité : une multitude d'options peuvent être intégrées sur cette machine
- Simplicité d'utilisation grâce à son écran tactile
- Nettoyage rapide et facile





SPÉCIFICATIONS

Cadence maximale : 70 doses/minutes
(suivant application)

Capacité de dosage : 20 g à 5 Kg

Produit : liquide - crémeux - semi-pâteux
très pâteux avec ou sans morceaux
température du produit à doser
jusqu'à 95°C

Trémie : jusqu'à 80 litres

Alimentation électrique : 240 V

Puissance électrique : 1500 W
(suivant options)

OPTIONS

Élévateur de bac

Régulation de niveau

Trémie double enveloppe

Coupe goutte à pincement

Coupe pâte

Version entièrement automatique
avec enceinte de protection

Système d'aide au nettoyage

Routeur pour la prise en main
à distance par nos techniciens

NOS SERVICES

- Installation et paramétrage des machines dans vos locaux
- Formation de vos équipes (certifié Qualiopi)
- Assistance téléphonique assurée par nos techniciens
- Contrat de maintenance
- Ventes de pièces détachées

Avenue Tour de Loyre
19360 MALEMORT
Tél. : +33 (0)5 55 23 30 96
Email : malemort@massilly.com

Rue du Conillot
50400 GRANVILLE
Tél. : +33 (0)2 33 50 23 90
Email : granville@massilly.com

www.massilly-services.com

Massilly 
SERVICES