

# 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 | Rue du Conillot  
19360 MALEMORT | 50400 GRANVILLE  
Tél. : +33 (0)5 55 23 30 96 | Tél. : +33 (0)2 33 50 23 90  
Email : malemort@massilly.com | Email : granville@massilly.com

[www.massilly.com](http://www.massilly.com)

**Massilly**   
SERVICES