

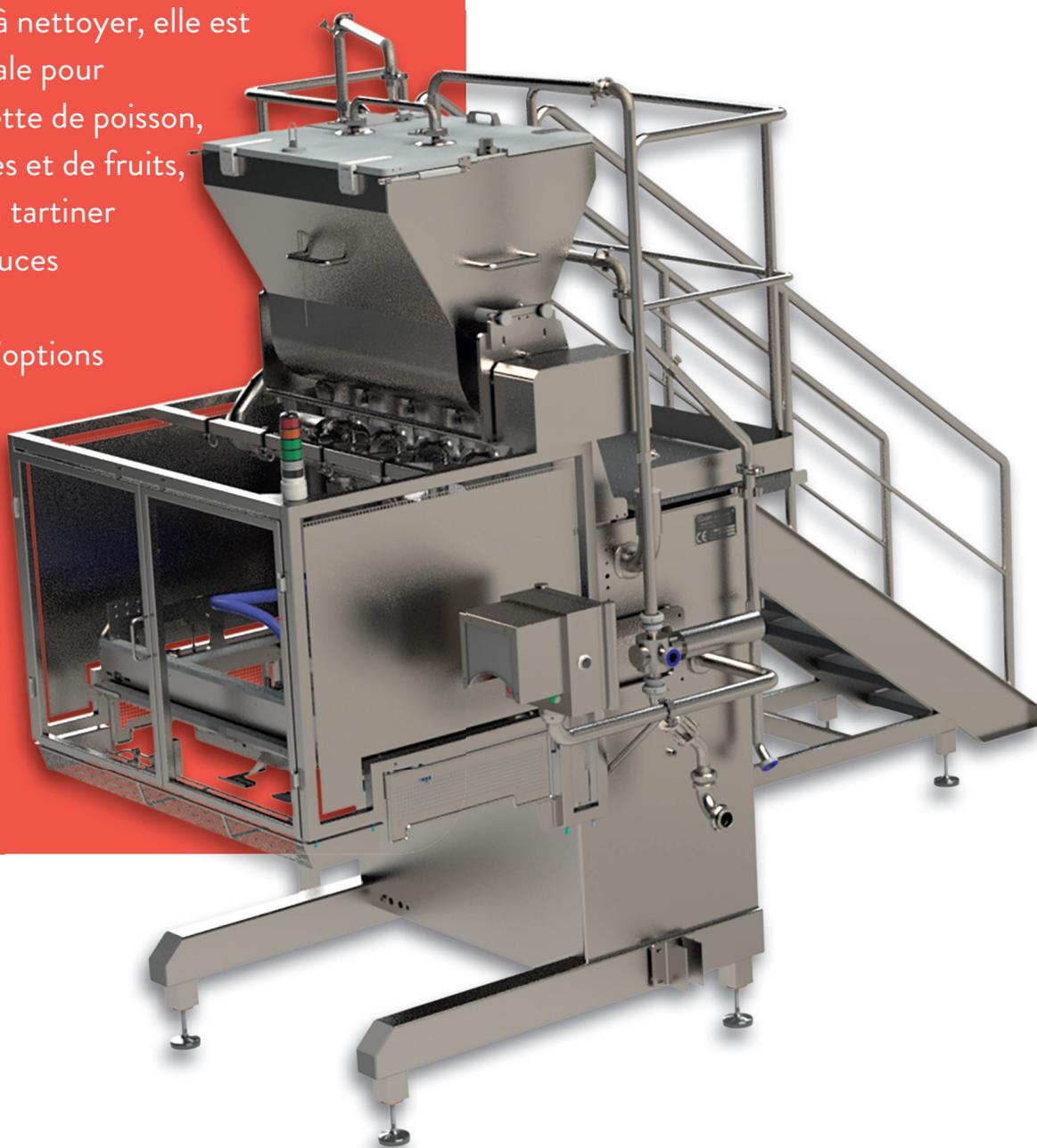
MY-DOS PR4 V

DOSEUSE

Massilly 
SERVICES

LES "PLUS" DE MY-DOS PR4 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

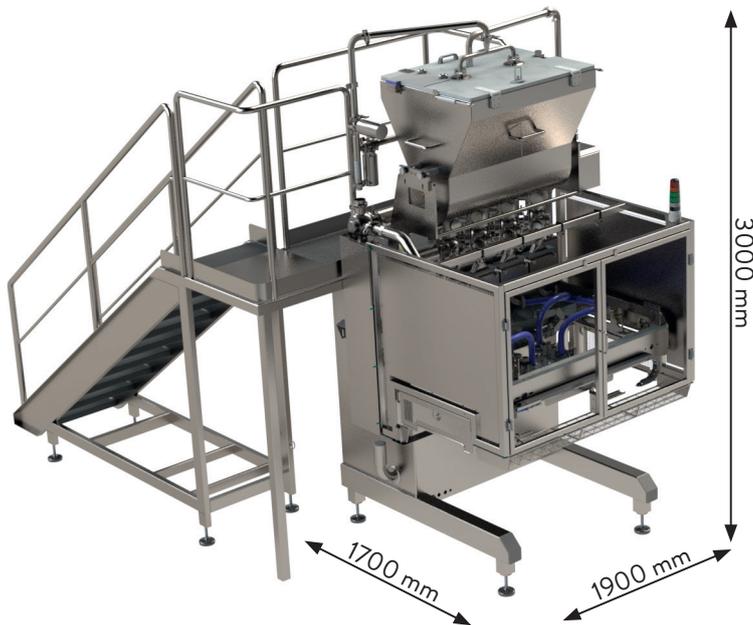


SPÉCIFICATIONS

Cadence maximale 8000 doses/h
(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 : 100 Litres
Consommation d'air : 8 m³/h
Alimentation électrique : 240 V
Puissance électrique : 6 kW
(suivant options)

OPTIONS

Élévateur de bac
Régulation de niveau
Trémie double enveloppe
Coupe goutte à pincement
Coupe pâte
Télémaintenance : système
de prise en main à distance sécurisé



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