

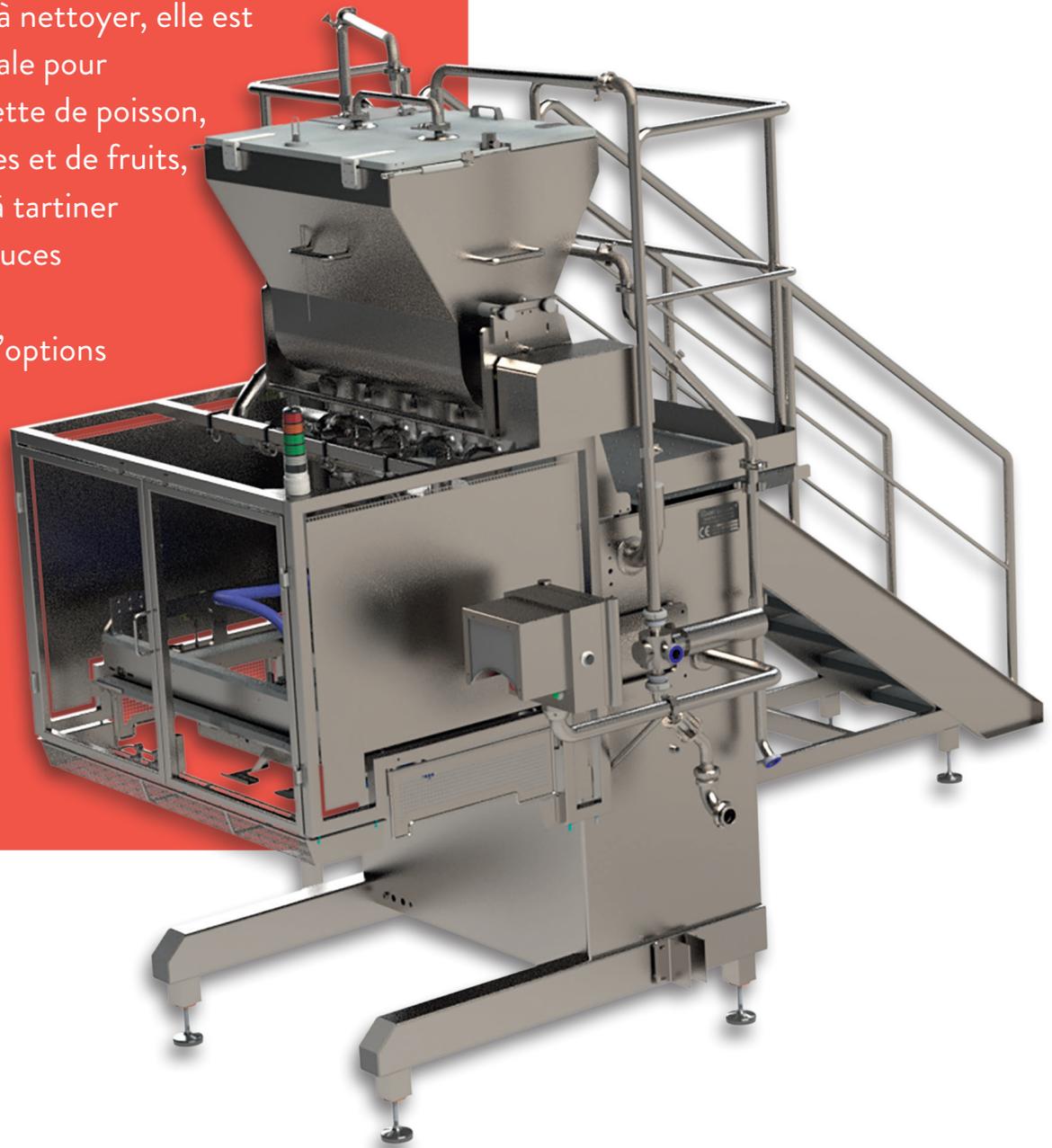
MY-DOS PR4 V

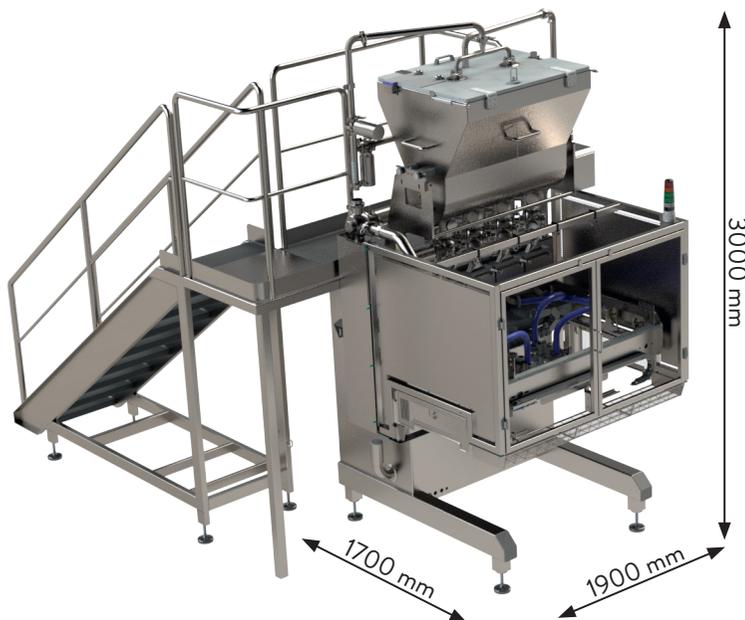
DOSEUSE

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

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

Massilly 
 SERVICES