

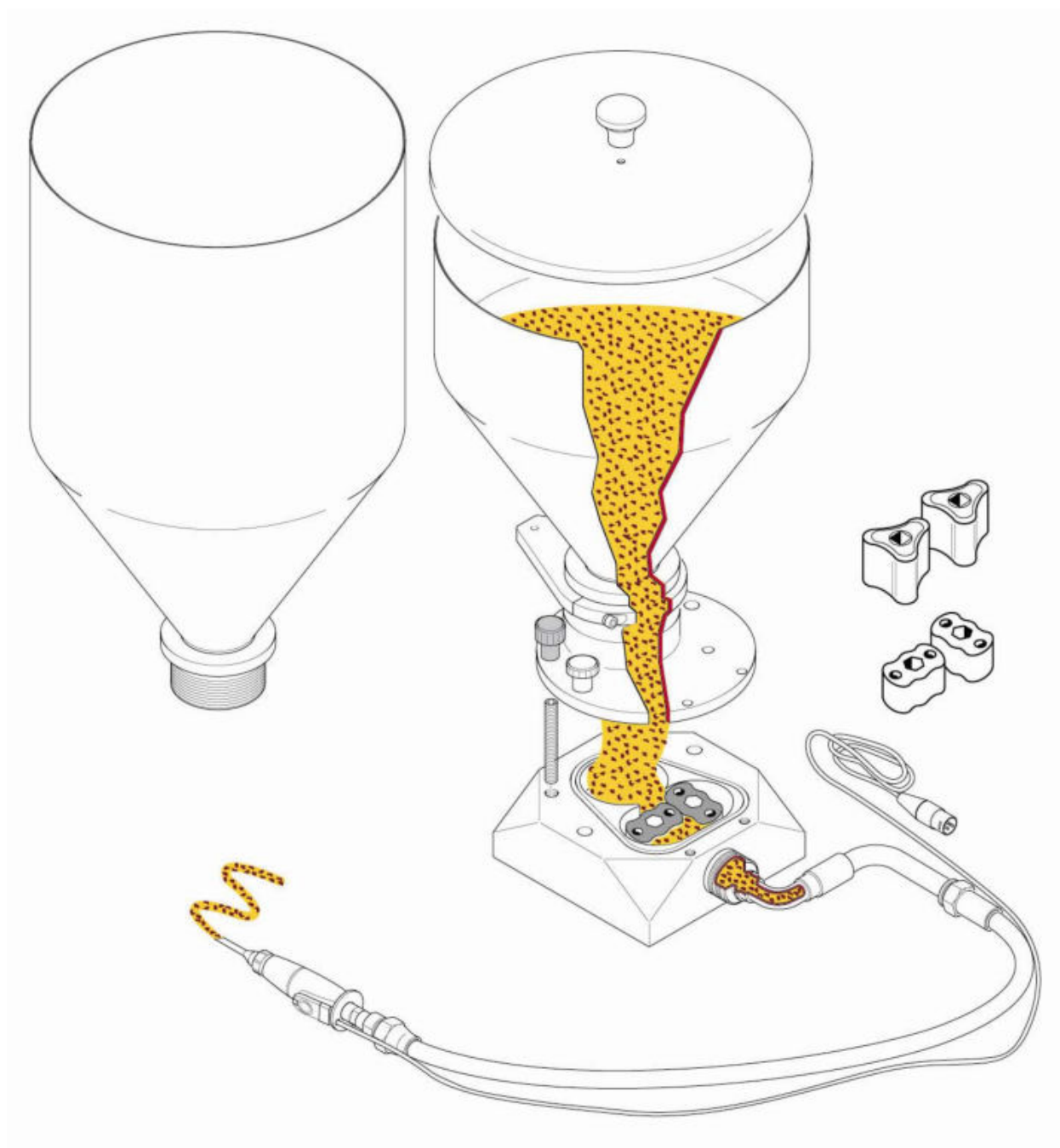
NEW DOSIPLUS nuovi gruppi tramoggia

New Dosiplus si arricchisce di due nuovi gruppi tramoggia: da 15 e da 8 lt. Ecco i vantaggi:

- Si può dosare il prodotto avente pezzi interi (es. di cioccolato, frutta e frutta secca) senza bisogno di macinarli.
- Questa tramoggia consente di mantenere i prodotti montati a neve tali, senza il rischio che perdano di volume. I prodotti "areati" si mantengono tali.
- La doppia trazione dell'ingranaggio consente una maggiore potenza in fase di erogazione dei prodotti.

New Dosiplus enriches of 2 new hoppers: 15 and 8 lt. Here are the advantages:

- *You can dose the products with entire pieces (e.g. chocolate big pcs, fruits and dried fruits) without grinding them.*
- *This hopper lets the whipped products as they are, without running the risk to loose their whipping and volume.*
- *The double drive of the gear allows a stronger power during the products' exit.*



NEW DOSIPLUS

New Dosiplus è un'apparecchiatura studiata per il dosaggio di cioccolato, miele, confettura marmellata e creme, particolarmente adatta per creme di cioccolato e nocciola. La macchina è dotata di una scocca in acciaio inox AISI 304; essa include la più avanzata tecnologia su scheda elettronica per assicurare affidabilità e facilità d'uso. Le numerose funzioni di lavoro, in modalità manuale o automatica consentono di variare rapidamente le quantità di prodotto da dosare. New Dosiplus aumenta la produttività ed i profitti migliorando l'aspetto e l'uniformità dei prodotti da forno. Uno strumento indispensabile in ogni laboratorio di pasticceria.

New Dosiplus is a machine designed for measuring out chocolate, honey, jam and creams of all types. The machine is equipped with an AISI 304 stainless steel body; this incorporates some of the most advanced circuit board technology to ensure reliability and easy use. The various working functions, manual or automatic, quickly enable the changing of the quantity to be dosed. New Dosiplus increases productivity and profit, improving the appearance and uniformity of bakery products. A tool really indispensable in each pastry shop.



Caratteristiche tecniche/ Technical Features	
Dimensioni con tramoggia <i>Dimensions with hopper</i>	42X32 h59 cm h
Peso <i>Weight</i>	22 Kg
Tramoggia standard <i>Standard hopper</i>	8 lt.
Disponibile con tramoggia da <i>Available with hopper</i>	15 lt.
Potenza assorbita <i>Power</i>	250 Watt
Tensione di esercizio <i>Voltage</i>	220/240 Volt 60 Hz.
Disponibile a richiesta <i>Available on demand</i>	110 Volt 60 Hz.



Per riempire krapfen, cannoli siciliani, con crema a base di ricotta. Per brioche con crema al cioccolato particolarmente densa.

To fill krapfen, Sicilian cannoli with ricotta. Suitable for brioches with thick chocolate cream.



ACCESSORI →

NEW DOSIPLUS accessori/*accessories*



Uscita singola - Applicabili direttamente sul gruppo tramoggia/

Single spouts - Directly applicable on the filler unit



Uscita doppia - Applicabili con l'adattatore FS-3305

/ Double spouts - Applicable with the adapter FS-3305

