

Dosatrice elettronica ad ingranaggi

electronic dosing machine_doseur électronique à engrenages_dosificadora electrónica con engranajes



DOSIBEST

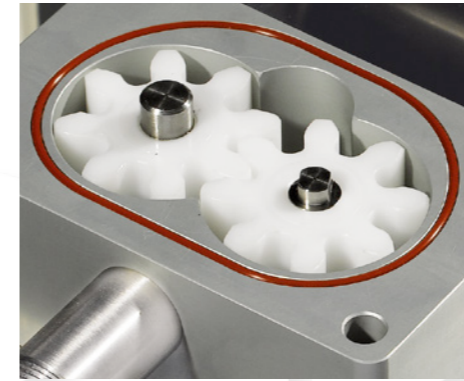
DOSATRICE MANUALE-MANUAL DOSING-MENUELLE DOSEUSE-DOSIFICADORA MANUAL

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox.
Tramoggia da 7 lt (RM GRANDE) e da 3 Lt (RM PICCOLA).
In dotazione: 3 iniettori, valvolina, guarnizione e chiave.

Manual dosing machine with stainless steel piston.
Hopper 7 Lt (RM GRANDE) and 3 Lt (RM PICCOLA).
Included: 3 injectors, valve, gasket and wrench.

Manuelle doseuse avec piston en acier inoxydable.
Trémie de 7 Lt (RM GRANDE) et 3 Lt (RM PICCOLA).
Inclus: 3 injecteurs, soupape, joint et clé.

Dosificadora manual con pistón en acero inox.
TOLVA de 7 Lt (RM GRANDE) de 3 Lt (RM PICCOLA).
En dotación: 3 inyectoras, valvolina, junta y clave.



Dosatrice elettronica ad ingranaggi

Electronic dosing machine

Doseur électronique à engrenages

Dosificadora electrónica con engranajes

modello model	DOSIBEST	DOSIBEST ECO
ugelli nozzles (n°)	3	1
anelli di ricambio_spare gasket kit	√	√
tramoggia_hopper (15 lt)	800	800
pedale_pedal	√	optional
pistola riempimento_injection gun	optional	optional
programmi_programs (n°)	10	10
consumo totale_power consumption (kW)	0,37	0,37
dimensioni_dimension (WxDxH) mm	470x330x720	470x330x720
peso_weight (Kg)	27	27

informazioni generali_general info_informations générales_información general

DOSIBEST è la dosatrice elettronica ad ingranaggi adatta a soddisfare qualsiasi esigenza di ogni laboratorio di pasticceria. Design innovativo, compatta, con struttura in acciaio inox. È indicata per riempire, farcire o colare creme, marmellate, creme di cioccolato e salse varie. Dotata di tastiera estremamente semplice da programmare, configurata con tre tipi di funzione - manuale, automatico, sequenziale - fino a dieci programmi memorizzabili. È al top del settore con un sostanzioso risparmio di tempo e denaro e viene realizzata in due modelli: **DOSIBEST** e **DOSIBEST ECO**. **DOSIBEST** is an electronic dosing machine with gears that can fulfill all the needs of a pastry workshop. It has an innovative design and a compact stainless steel structure. It is suitable for filling, stuffing or dripping cream, jam, chocolate cream and other kinds of sauces. It is equipped with a keyboard which is very easy to program and has three kinds of functions: manual, automatic and sequential. Automatic and sequential functions - up to ten programs can be stored. It represents one of the best products in its field and allows considerable savings in terms of time and money. Two models are available: **DOSIBEST** e **DOSIBEST ECO**. **DOSIBEST** est le doseur électronique à engrenages, qui répond aux besoins de tous les ateliers de pâtisserie. De conception novatrice, compacte et avec une structure en acier inoxydable, elle est indiquée pour remplir, farcir ou couler des crèmes, des confitures, des crèmes de chocolat et des sauces variées. Doté d'un clavier très simple à programmer, configuré avec 3 types de fonctions (manuelle, automatique et séquentielle) et jusqu'à 10 programmes mémorisables, c'est l'un des doseurs de référence du secteur, offrant des économies substantielles en termes de temps et d'argent. Il existe en 2 modèles: **DOSIBEST** et **DOSIBEST ECO**. **DOSIBEST** es la dosificadora electrónica de engranajes adecuada para satisfacer cualquier necesidad de todos los laboratorios de pastelería. Diseño innovador, compacta, con estructura de acero inoxidable, está indicada para llenar, mechar o colar cremas, mermeladas, cremas de chocolate y salsas variadas. Dotada de teclado extremadamente sencillo de programar, configurada con tres tipos de función, manual, automático y secuencial, hasta diez programas memorizables, es uno de los máximos exponentes del sector, con un importante ahorro de tiempo y dinero y se realiza en dos modelos: **DOSIBEST** y **DOSIBEST ECO**.

TESTATA A LOBI La testata a lobi è ideale per tutte le operazioni di riempimento o dosatura di prodotto avente al suo interno pezzetti di materiale solido di dimensioni non superiori a 13 mm (cioccolato, canditi, uvette, ecc). Questo tipo di testata è applicabile a tutte le **DOSIBEST** e **DOSIBEST ECO**. Gli ingranaggi a lobi sono in plastica (per marmellate, creme, creme con nocciola, nutella, ecc...) o in acciaio inox Aisi 316 (optional) per prodotti caldi **_LOBE PUMP**. The Lobe Pump is perfect for operations of filling and depositing of products containing particles up to 13mm (chocolate, candied fruit, raisins, etc.) This kind of pump is suitable for all the **DOSIBEST** and **DOSIBEST ECO**. The lobes and built in plastic (for marmalades, creams, creams with nuts, etc.) or in Aisi 316 stainless steel (optional) for contact with hot products. **_TÊTES À LOBES** La tête à lobes est idéale pour toutes les opérations de remplissage ou de dosage de produit contenant des petits morceaux de matière solide d'une taille inférieure à 13 mm (chocolat, fruits confits, raisins secs, etc.). Ce type de tête est applicable à tous les doseurs **DOSIBEST** et **DOSIBEST ECO**. Les engrenages à lobes sont en plastique (pour les confitures, crèmes, crèmes à la noisette, Nutella, etc.) ou en acier inoxydable AISI 316 (en option) pour les produits chauds. **_CABEZAL DE LÓBULOS** El cabezal de lóbulos es ideal para todas las operaciones de llenado o dosificación de producto que contiene trozos de material sólido con unas dimensiones no superiores a los 13 mm (chocolate, fruta confitada, pasas, etc.). Este tipo de cabezal se puede aplicar a todas las máquinas **DOSIBEST** y **DOSIBEST ECO**. Los engranajes de lóbulos son de plástico (para mermeladas, cremas, cremas de avellana, cremas de chocolate, etc...) o de acero inoxidable Aisi 316 (opcional) para productos calientes.

DOSIBEST Composta da: base motorizzata/imbuto da 15 lt/set guarnizioni ricambio/motore con variazione di velocità/3 tipi ugelli (uno diametro 8 mm; uno diametro 6 mm; uno doppio con vite) /1 pedaliera /1 vassoio porta ugelli/pinza estrazione ingranaggi. **DOSIBEST** Components: motorized base/15 lt funnel/spare gasket kit/engine with different speed settings/3 kinds of nozzles (8 mm diam, 6 mm diam and a double one with screw) /pedalboard/tray for nozzles/a pair of pliers to take out gears. **DOSIBEST** Composé des éléments suivants : base motorisée/entonnoir de 15 l/jeu de joints de rechange/moteur avec variateur de vitesses/3 types de buses (de diamètre 8 mm, de diamètre 6 mm et une double avec grosse vis) /1 pédalier/1 plateau porte-buses/pince d'extraction des engrenages. **DOSIBEST** Compuesta de: base motorizada/embudo de 15 l/set de juntas de recambio/motor con variación de velocidad/3 tipos de boquillas (uno diámetro 8 mm; uno diámetro 6 mm; uno doble con tornillo) /1 pedal /1 bandeja portaherramientas/pinza extracción engranajes.

DOSIBEST ECO Composta da: base motorizzata/imbuto da 15 lt/set guarnizioni ricambio/motore con variazione di velocità/1 ugello con ghiera diametro 8 mm/1 pinza estrazione ingranaggi. **DOSIBEST ECO** Components: motorized base/15 lt funnel/spare gasket kit/engine with different speed settings/1 nozzle with ring nut/a pair of pliers to take out gears. **DOSIBEST ECO** Composé des éléments suivants : base motorisée/entonnoir de 15 l/jeu de joints de rechange/moteur avec variateur de vitesses/1 buse avec embout de diamètre 8 mm/1 pince d'extraction des engrenages. **DOSIBEST ECO** Compuesta de: base motorizada/embudo de 15 l/set de juntas de recambio/motor con variación de velocidad/1 boquilla con abrazadera diámetro 8 mm/1 pinza extracción de engranajes.

ACCESSORI OPTIONAL/OPTIONAL ACCESSORIES

ingranaggi inox aisi 304 (per cioccolato)/fascia riscaldante per cioccolato/pistola completa di beccuccio/beccucci misure varie/pedaliera/vassoio porta utensili_stainless steel gears (for chocolate cream)/ heating bend for chocolate cream/injection gun with nozzle/various size nozzles/pedalboard/tray for tools. Engrenages en acier inoxydable AISI 304 (pour le chocolat)/bande chauffante pour chocolat/pistolet muni d'un bec/becc de différentes tailles/pédalier/plateau porte-ustensiles. Engranajes inoxidables AISI 304 (para chocolate)/cinta de calentamiento para chocolate/pistola con boquilla/boquillas de varias medidas/pedales/bandeja portaherramientas.



Dosatrici per pasticceria

dosing machines for pastry_doseur pour la pâtisserie_dosificador para pasteleria



Dosatrici per pasticceria

Dosing machines for pastry
Doseur pour la pâtisserie
Dosificador para pasteleria

modello model	MDE	MDSE	MDE/BIG	MDSE/BIG
ugelli_nozzles (n°)	3	3	1	1
anelli di ricambio_spare gasket kit	√	√	√	√
tramoggia_hopper (15 lt)	√	√	√	√
pedale_pedal	√	√	√	√
pistola riempimento_injection gun	optional	√	optional	√
dosaggio_dosage (gr)	5 → 40	5 → 40	5 → 170	5 → 170
produzione oraria_hourly production (pcs/h)	3500	3500	3700	3700
consumo totale_power cunsuption (kW)	0,37	0,37	0,75	0,75
dimensioni_dimension (WxDxH) mm	750x330x560	750x330x560	920x700x800	920x700x800
peso_weight (Kg)	33	35	60	60

modello model	MDE/CIOC	MDSE/CIOC	MDE/CAND	MDSE/CANDPLUS
ugelli_nozzles (n°)	3	3	2	2
anelli di ricambio_spare gasket kit	√	√	√	√
tramoggia_hopper (15 lt)	√	√	√	√
pedale_pedal	√	√	√	√
pistola riempimento_injection gun	optional	√	optional	optional
dosaggio_dosage (gr)	5 → 40	5 → 40	10 → 80	30 → 170
produzione oraria_hourly production (pcs/h)	2800	2800	3000	2200
consumo totale_power cunsuption (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75
dimensioni_dimension (WxDxH) mm	730x360x610	730x360x610	730x360x610	920x600x1050
peso_weight (Kg)	50	52	40	55

informazioni generali_general info_informations générales_información general

MDE Concepita con sistema modulare, questa dosatrice completamente in acciaio inox è semplice da usare. Dotata di pistola iniezione con comando sull'impugnatura consente il riempimento direttamente sul tavolo da lavoro di croissant, cannoli, bigné, krapfen, ecc. Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 5 a 40 gr. _Designed with a modular system, this all stainless steel Dosing/Filling Machine is easy to operate. Equipped with an injecting gun coming with controls conveniently located in the handle grip, this machine allows to fill croissants, cannoli's, cream puffs, donuts, etc., directly on the workbench. Mechanical setting of the dosage with graduated index from 5 to 40gr. _Conçu avec un système modulaire, ce doseur entièrement en acier inoxydable est simple d'utilisation. Doté d'un pistolet à injection avec commande sur le manche, il permet de remplir directement la table de travail de croissants, de cannoli, de beignets, de krapfen, etc. Réglage mécanique du dosage avec index gradué de 5 à 40 g. _Concebida con sistema modular, esta dosificadora completamente de acero inoxidable es sencilla de usar. Dotada de pistola de inyección con mando en el mango, permite llenar directamente en la mesa de trabajo los croissant, dulces enrollados, petisús, berlinesas, etc. Regulación mecánica de dosificación con índice graduado de 5 a 40 g.

MDE CIOC Dosatrice manuale completamente in inox adatta per la sua potenza di spinta per riempire croissant, bigné, brioche ecc con creme di nocciola e tipo nutella. Gruppo testata dosaggio completamente smontabile per una corretta pulizia anche in lavastoviglie. Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 5 a 40 gr. (con pistola da 5 a 30 gr.). Produzione oraria 2800 pz in continuo. _Hand-operated Dosing/Filling Machine is entirely made of stainless steel, endowed with powerful thrust ideal to fill croissants, cream puffs, sponge cakes etc., with nut cream and nutella-like creams. The dosing head group can be completely disassembled for proper cleaning and easily washed in a dishwasher. Mechanical setting of dosage with graduated index ranging from 5 to 40 gr. (with dosing gun from 5 to 30 gr.). _Doseur manuel entièrement en acier inoxydable, adapté par sa puissance de poussée au remplissage des croissants, des beignets, des brioches, etc. de crème de noisette, comme le Nutella. Groupe tête de dosage entièrement démontable pour un nettoyage approprié, même dans le lave-vaisselle. Réglage mécanique du dosage avec index gradué de 5 à 40 g (avec pistolet de 5 à 30 g). Production horaire: 2 800 pièces en continu. _Dosificadora manual completamente inoxidable adecuada por su potencia de empuje para llenar croissant, petisús, brioche etc con cremas de avellana y de chocolate. Grupo de cabezal de dosificación completamente desmontable para una correcta limpieza incluso en el lavavajillas. Regulación mecánica de dosificación con índice graduado de 5 a 40 g. (con pistola de 5 a 30 g). Producción horaria de 2800 ud en continuo.

MDE BIG Questo tipo di macchina è adatta a riempire con quantità medio/alta (fino a 170gr.) di crema o marmellata, torte, vasetti, crostate ecc. Sostituendo solamente la testata dosaggio (optional) e aumentando la velocità di spinta motore, può riempire elevate quantità di krapfen, croissant, ecc con minor dosaggio (fino a 60 gr max). _This type of machine is perfect to fill cakes, tarts, jars, etc. with medium/high quantities (up to 170gr.) of cream or jam. The machine can also fill very high quantities of donuts, croissants, etc. with lower dosage (up to 60gr.) by simply replacing the optional dosing head and increasing the speed of the motor thrust. _Ce type de machine est adaptée au remplissage de quantités moyennes/élevées (jusqu'à 170 g) de crème ou de confiture dans des gâteaux, des tartes, des pots, etc. En remplaçant uniquement la tête de dosage (en option) et en augmentant la vitesse de poussée du moteur, il est possible de remplir de grandes quantités de krapfen, croissants, etc. avec un dosage mineur (jusqu'à 60 g maximum. _Este tipo de máquina es adecuada para llenar con una cantidad media/alta (hasta 170g) de crema o mermelada, pasteles, tarrinas, tartas, etc. Si se sustituye el cabezal de dosificación (opcional) y se aumenta la velocidad de empuje de motor, puede llenar elevadas cantidades de berlinesas, croissant, etc con una menor dosificación (hasta 60 g máx.)

MDE CAND Dosatrice elettrica a pistone completamente in acciaio inox, realizzata in due modelli, CAND e CAND PLUS, per riempire quantità massime diverse di prodotti contenenti pezzetti di canditi, uvette, pepite di cioccolato, ecc. mantenendo costante la grammatura. Regolazione manuale di dosaggio con indice graduato da 10 a 80 gr. E da 30 a 170 gr. _Electric Piston Dosing/Filling Machine entirely made of stainless steel, two models are available, CAND and CAND PLUS, to fill medium and high quantity of products containing pieces of candied fruit, raisins, chocolate chips, etc.. while keeping constant weight. Manual adjustment of dosing with graded index from 10 to 80 gr. and from 30 to 170 gr. _Doseur électrique à piston, entièrement en acier inoxydable, disponible dans 2 modèles: CAND et CAND PLUS, permettant de remplir des quantités maximales de différents produits contenant des petits morceaux de fruits confits, de raisins secs, de pépites de chocolat, etc., tout en maintenant le grammage constant. Réglage mécanique du dosage avec index gradué de 10 à 80 g et de 30 à 170 g. _Dosificadora eléctrica de pistón completamente de acero inoxidable, realizada en dos modelos, CAND y CAND PLUS, para llenar cantidades máximas diferentes de productos que contienen piezas de fruta confitada, pasas, pepitas de chocolate, etc. manteniendo un gramaje constante. Regulación manual de la dosificación con índice graduado de 10 a 80 g y de 30 a 170 g.

