

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.

