



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Doseuse SPM
MàJ le : 01/01/17

DOSEUSE SPM

SPÉCIALE POUR MORCEAUX

Doseuse à piston, électrique, entièrement en acier inoxydable, fabriquée dans 02 modèles, 80 et 170. Elle est étudiée pour doser des produits contenant des morceaux de fruits confits, des raisins secs, des pépites de chocolat, ..., en maintenant un poids de dosage constant. Réglage manuel de dosage avec repère gradué de 10 à 80 gr et de 30 à 170 gr selon le modèle. Production horaire 3000 pcs pour la 80 et 2200 pcs pour la 170, en production continue.



La doseuse SPM fonctionne avec un piston ce qui permet de remplir la quantité souhaitée et d'avoir un dosage très précis, car volumétrique. La doseuse est équipée d'un système anti-goutte qui permet d'éviter aux produits très liquides de couler entre les doses. Le piston peut être remplacé par un piston en inox pour des produits dosés à haute température.



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.

Vente de machines neuves et d'occasion.

Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique

Doseuse SPM

MàJ le : 01/01/17

A/ Equipement standard

La doseuse SPM est équipée en standard de :

- Machine en acier inoxydable
- Tube incurvé avec sortie de 13mm pour la version 80
- Tube incurvé avec sortie de 20mm pour la version 170
- trémie de 15 litres
- pédale

B/ Caractéristiques techniques

- Voltage : 380 V - 50 Hz
- Puissance : 0,75 kW
- Poids : 55 Kg
- Dimensions : 92 x 60 x 105 cm

C/ Options

- Pistolet de dosage
- Bande chauffante pour chauffer la trémie
- Trémie de 40 Lt
- Chariot en inox sur roues



Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.