



MÁQUINAS INDUSTRIALES

DOSIFICADOR DE HELADOS – DOSER DESK Y FILLER DESK

Doser Desk

El **Doser Desk** es un dosificador de helado con timer electrónico regulable y ha sido creada para permitir el llenado de recipientes de formas variadas con uno, dos o tres gusto, consintiendo un uso muy dúctil y versátil.

El dosificador es de tipo rotante a pistón y permite posibles conexiones a una bomba triple para obtener un llenado con variegado externo e interno.



Filler Desk

El **Filler Desk** es una máquina semiautomática para el llenado de depósitos de 0,5 a 5 litros. Los dos dosificadores se mueven verticalmente durante la dosificación para permitir un perfecto llenado del contenedor. La policromía puede ser tanto externa como interna, gracias a la especial estructura del dosificador. El cuadro eléctrico, simple y funcional, permite la regulación del movimiento y de la apertura de los dosificadores.

El piano apoya depósitos se puede regular en altura. La estructura es de acero inoxidable.



Variant 1000

Dosificador volumétrico para dosificar y decorar tortas, monoporciones, troncos de helado, etc. **Variant 1000** puede ser utilizado con helado, semifrío, crema pastelera y crema chantilly. El volumen de dosificación es regulable de 100 a 1000cc. Están disponibles además cilindros de dosificación de 0-250cc y de 60-500cc.

El funcionamiento de la máquina es neumático. La estructura es totalmente en acero inoxidable.



Todas las partes de estas máquinas a contacto con el producto están aprobadas para el uso en la industria alimenticia.