

Machine à doser et à garnir P4020

La doseuse **P4020** est l'outil idéal pour garnir la pâte à choux, beignets, etc. Sa production horaire peut atteindre 1 000 pièces et a une capacité de dosage à partir de 5 grammes ajustable selon vos produits.

La **P4020** est fournie avec un bol lexan 5.5L - 2 sorties et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).

Jusqu'à 1 000
pièces par heure

Se démonte
facilement et
rapidement

Capacité de
dosage à partir
de 5grs

Ecran pour
le réglage du
dosage

Volume adaptable
selon les produits à
garnir

3 Jeux d'injecteurs
(éclairs, choux,
réductions)



*Modèle : Base moteur standard P4020 avec
1 bol lexan 5.5L 2 sorties et injecteurs*

Les + :

- Robustesse
- Vitesse et précision
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

Plusieurs applications :



Choux



Eclairs



Beignets

Options :

- Différents injecteurs disponibles
- Bol lexan 17L, 2 sorties
- Bol lexan 1 sortie (5.5 et 17L)
- Accessoires bol 1 sortie (selon bols)

Caractéristiques :

- Base moteur P4020
- Bol lexan 5.5L 2 sorties
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 450mm
- Poids base moteur : ± 7kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

Bol 5.5 litres



Base moteur standard P4020



Pavé numérique



Injecteurs



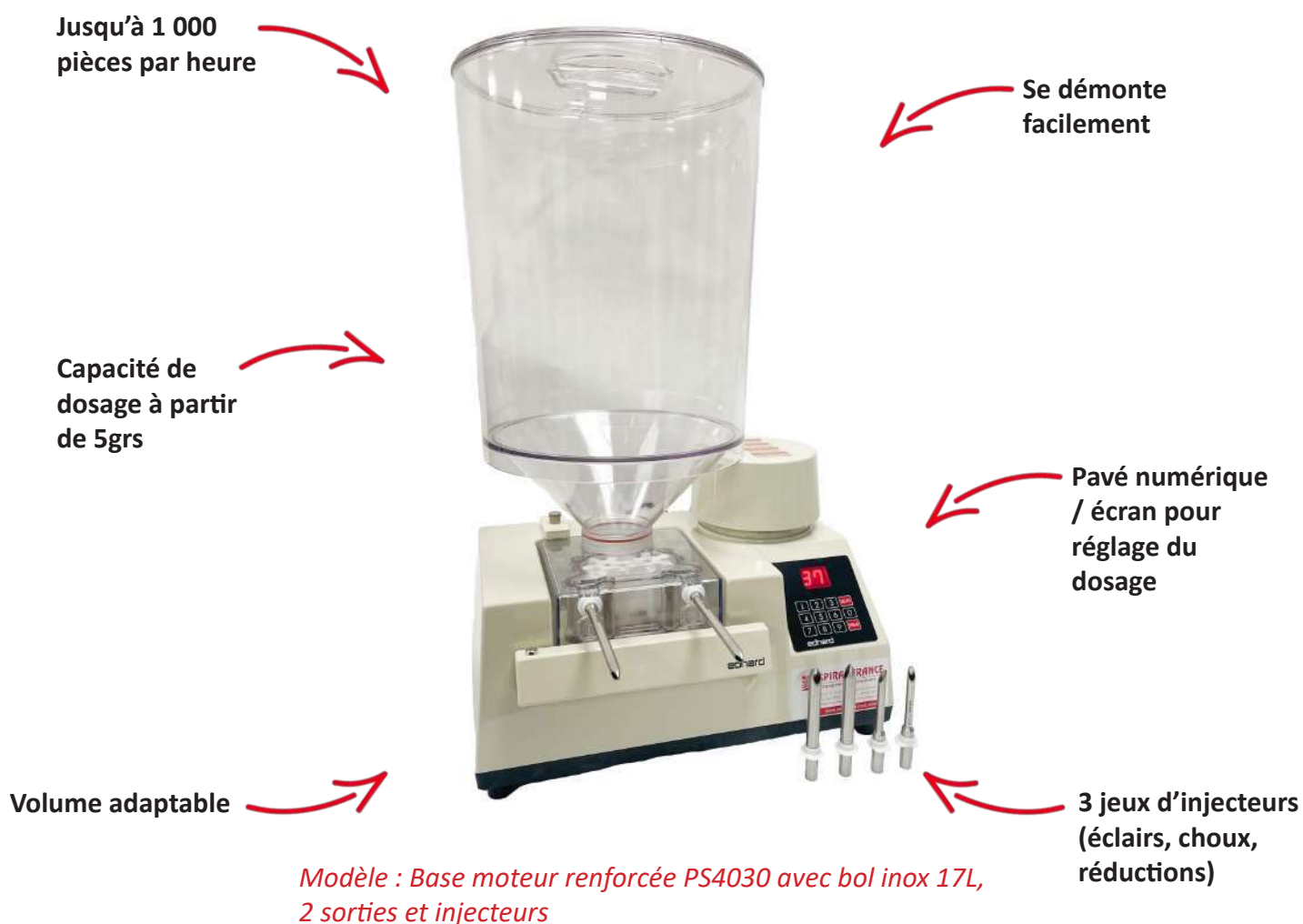
Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles

Machine à doser et à garnir PS4030 / Ensemble renforcé

La doseuse **PS4030** est l'outil idéal pour garnir vos pâtes à choux, beignets, etc. Sa production horaire peut atteindre 1 000 pièces et a une capacité de dosage à partir de 5 grammes ajustable selon vos produits. La **PS4030** est fournie avec un bol lexan 17L - 2 sorties et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).



Les + :

- Robustesse
- Vitesse et précision
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

Plusieurs applications :



Choux



Eclairs



Beignets

Options :

- Différents injecteurs disponibles
- Bol lexan 2 sorties 5.5L
- Bol lexan 1 sortie (5.5L et 17L)
- 3 pompes inox (engrenages, lobes ou engrenages spécial liquide)
- Accessoires pompes inox et bol lexan 1 sortie (selon bols)

Caractéristiques :

- Base à moteur renforcé PS4030
- Bol lexan 17L, 2 sorties
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 600mm
- Poids base moteur : ± 10.5kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

**Bol lexan 17L
2 sorties**



Base PS4030



**Pavé
numérique**



Injecteurs



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles

Machine à doser et à garnir PS4030 Pro

La doseuse **PS4030 Pro** est l'outil idéal pour garnir vos pâtes à choux, beignets, etc. Sa production horaire peut atteindre 1 000 pièces et a une capacité de dosage à partir de 5 grammes ajustable selon vos produits. La **PS4030 Pro** est fournie avec une pompe à engrenages, un bol inox 9.5L et 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions).



Les + :

- Robustesse
- Vitesse et précision
- Accessoires inox
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

Plusieurs applications :



Choux



Eclairs



Beignets

Options :

- Différents injecteurs disponibles
- Bol 17L inox
- Flexible de dépose
- Sortie coudée
- Bol lexan 1 et 2 sorties (5.5L et 17L)
- Accessoires pompes inox et bol lexan 1 sortie

Caractéristiques :

- Base à moteur renforcé
- Pompe inox à engrenages
- Bol inox 9.5L
- Adaptateur pompe 2 sorties pour injecteurs
- Bras d'extension
- 3 jeux d'injecteurs (éclairs, choux, réductions)
- Dimensions (Lxlxh) : 370 x 260 x 500mm
- Poids base moteur : ± 10.5kg
- Tension : 230 Volts

Zoom :

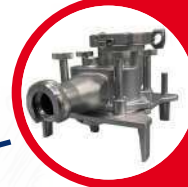
Bol 9.5 L



**Base moteur
PS4030**



**Pompe inox
engrenages**



Injecteurs



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles

Doseuse PV4001®

La **PV4001** est une doseuse à vitesse variable permettant de :

- Doser des petits volumes à partir de 5 grammes, des appareils liés, liquides ou avec marquants,
- Doser la pâte à tartiner, confiture, caramel ou mousse,
- Doser uniformément les préparations salées ou sucrées,
- Garnir les pâtisseries.

Le modèle **PV4001** permet depuis l'écran la gestion de la vitesse de dosage et de l'aspiration après dose.
3 modes de fonctionnement :

- Le mode continu.
- Le mode manuel : à chaque impulsion, une dose définie.
- Le mode automatique : la dose et le temps d'attente sont paramétrables, une impulsion lance la séquence, une autre permet de l'arrêter.



Modèle : Base moteur PV4001 avec bol inox 9.5L, pompe à lobes et flexible de dosage

Les + :

- Robustesse
- Vitesse et précision
- Accessoires inox garantissant une hygiène parfaite
- Couvercle de sécurité
- Nettoyabilité optimisée

Plusieurs applications :



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Macarons



Caramel



Glaces



Mousses



Verrines



Compotes



Garnissage



Produits liquides

Quelques accessoires :

- 3 pompes inox (engrenages, lobes ou engrenages spécial liquide)
- Bol inox 9L et 17L
- Flexible de dépose
- Bol lexan 5,5L et 17L (1 et 2 sorties)
- Sortie directe coudée
- Injecteurs pour le garnissage
- Différentes douilles lisses et cannelées
- Antigoutte
- Commande à pied
- Manchon chauffant

Caractéristiques :

- Dimensions :
 - Avec bol 9.5L : 370 x 260 x 500mm
 - Avec bol 17L : 370 x 260 x 720mm
- Poids base moteur : ± 10 kg
- Dimensions base (Lxlxh) : 370 x 300 x 280 mm
- Tension : 220 Volts

Zoom :

Bol inox



Flexible



**Base moteur
PV4001**



**Ecran pour le
réglage**



Vidéo d'utilisation :



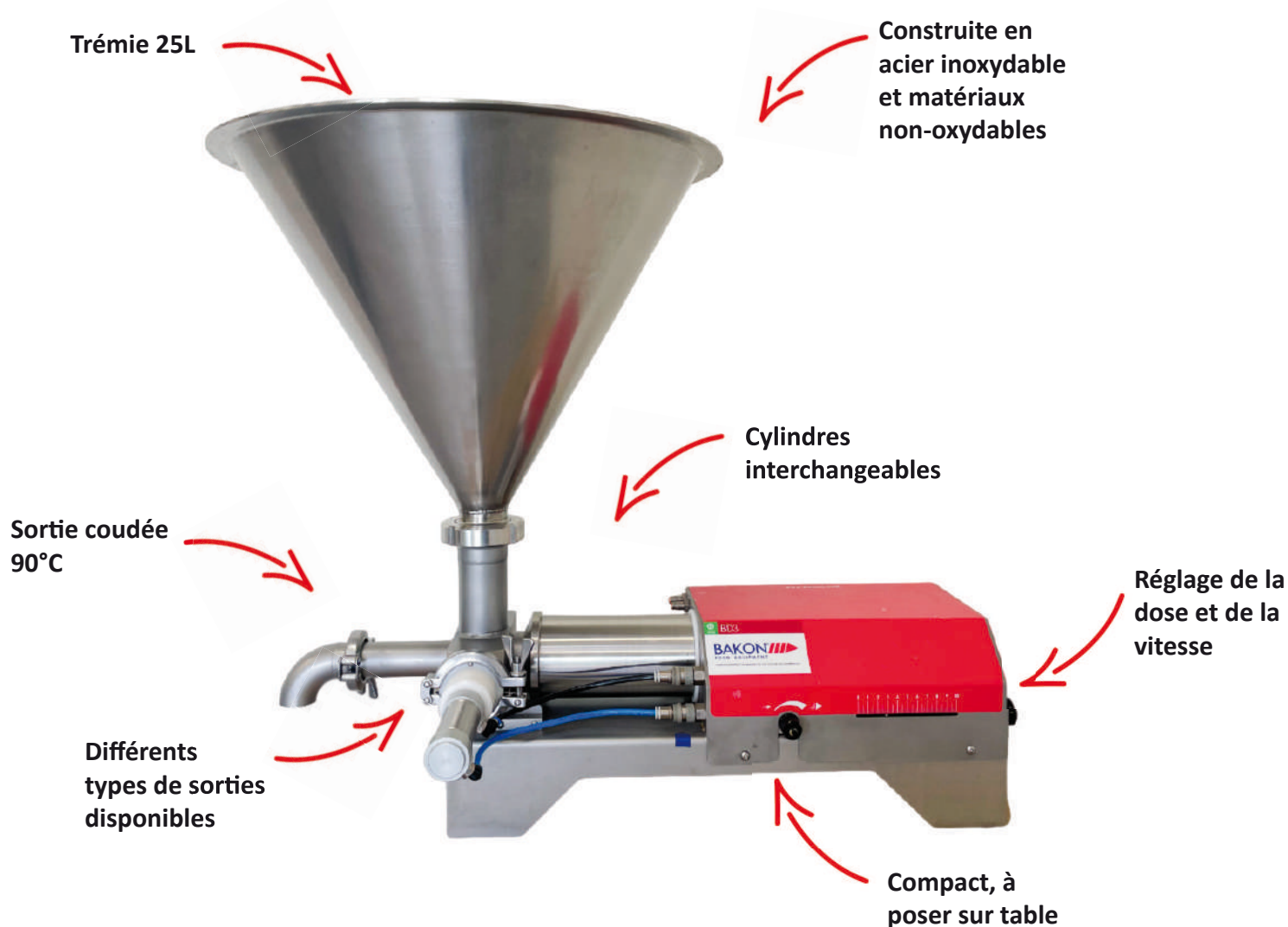
Photos non contractuelles

Doseuse BD3

La doseuse volumétrique pneumatique de Bakon est un outil idéal pour les petits labos. Compacte et peu encombrante, la **BD3** est à poser sur table.

Equipée d'une trémie en inox de 25L, il existe 4 cylindres de dosage permettant de doser de 10 à 550ml. Elle est appropriée pour toutes sortes de **produits liquides ou semi-liquides** type appareils à cakes, crémeux, pâtes à muffins, génoises, mousses, financiers, différentes crèmes (citron, pâtissière)...

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Gain de temps
- Dosage précis
- Dosage de 10 à 550ml
- Possibilité de passer des produits chauds (accessoires inox en option)

Plusieurs applications :



Muffins



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Financiers



Madeleines



Cakes



Entremets



Verrines

Options :

- 4 tailles de cylindre (10/50ml, 36/90ml, 110/235ml, 220/550ml)
- Flexible de dépose
- Sortie coudée 90°C
- Sortie horizontale ou verticale
- Piston inox pour produits chauds
- Accessoires pour injection
- Compresseur

Caractéristiques :

- Consommation d'air : 70L à 60 coups/min
- Pression d'utilisation : 4 bars
- Volume de trémie : 25L
- Dimensions avec avec trémie (Lxlxh) : 860 x 530 x 690mm

2 versions :



BD3 Pistolet



BD3 Aiguilles
pour injection

Vidéo d'utilisation :

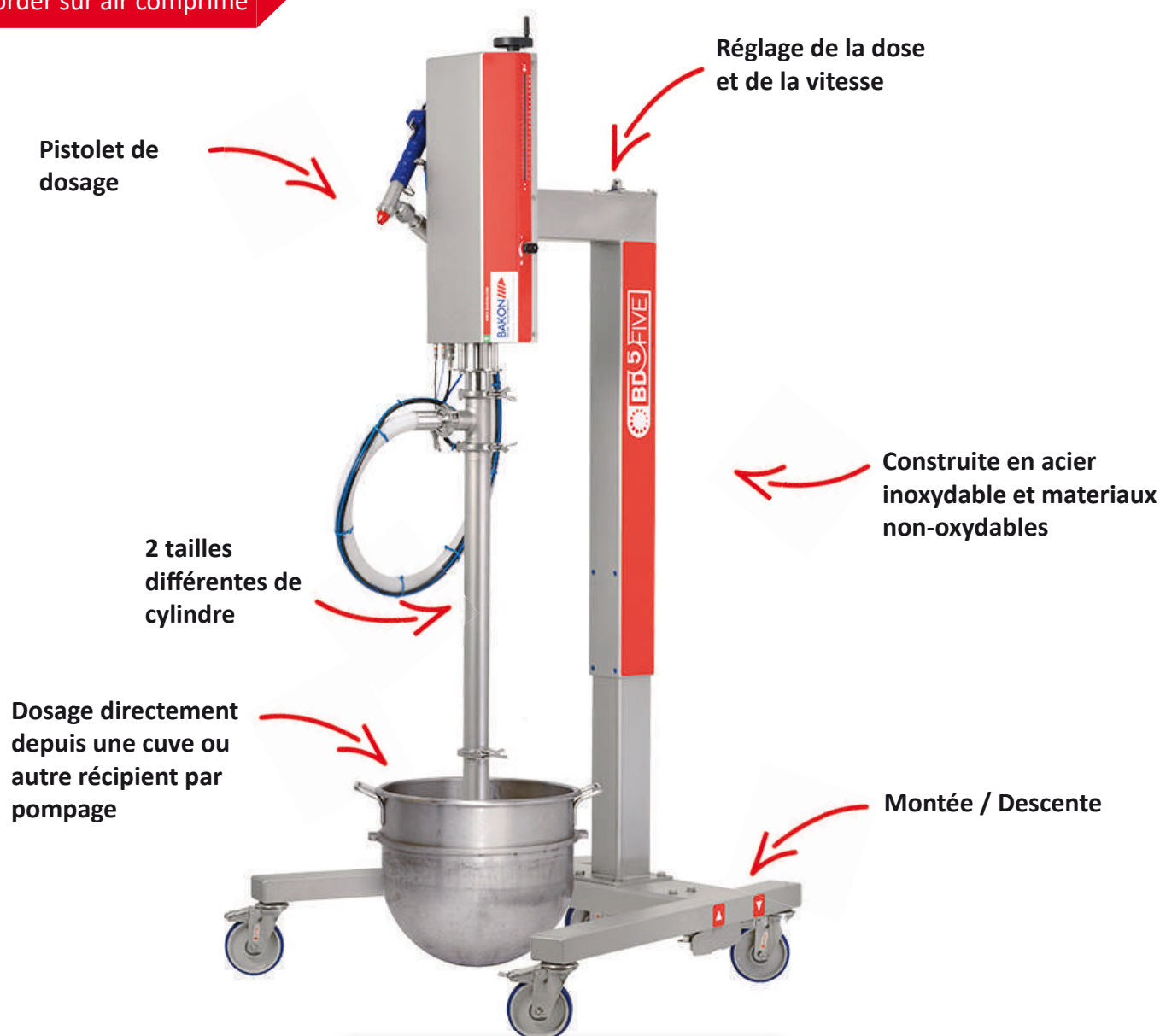


Photos non contractuelles

Doseuse BD5

La **BD5** est rapidement prête à l'emploi et facile à utiliser. Placez la cuve ou autre récipient sous la machine et la **BD5** est prête à doser toutes sortes de **produits liquides ou semi-liquides** type appareils à cakes, crémeux, pâtes à muffins, génoises, mousses, financiers, différentes crèmes (citron, pâtissière)...

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Gain de temps
- Dosage précis
- Système mobile
- Pompage directe depuis la cuve

Plusieurs applications :



Muffins



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Financiers



Madeleines



Cakes



Entremets



Verrines

Options :

- Pistolet avec tuyau
- Cylindre de dosage 8-160cc / 20-392cc
- Sortie directe
- Compresseur

Caractéristiques :

- Pression d'utilisation : 4 bars
- Dimensions (LxIxH) : 850 x 1020 x 1490mm
- Hauteur position haute : 2200mm

Zoom :

Pistolet de dosage



Volume de dosage



Vitesse de dosage



Montée / Descente



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles