DOSAMIX

LE POUVOIR DE LA SIMPLICITÉ

DOSAMIX T20 & DOSAMIX D30

DOSAMIX B.V. – WWW.DOSAMIX.COM – INFO@DOSAMIX.COM - +31(0)85 0478 547

PRODUITS

Les doseurs d'eau Dosamix s'appuient aussi bien sur leur fiabilité que sur leur efficacité. Ils tiennent toutes leurs promesses. Ces appareils compacts et dignes de confiance sont parfaitement adaptés aux boulangeries de petite et moyenne taille qui ont besoin d'un doseur d'eau solide et précis afin de produire une pâte de meilleure qualité, de manière plus efficace.

LES AVANTAGES

Découvrez les avantages dont vous pouvez profiter en travaillant avec les appareils Dosamix.

FACILE À UTILISER

Équipé d'un tableau de bord numérique avec affichage lumineux des chiffres en grand format pour une lecture simplifiée. Grâce à cela, il est facile de régler la température et la quantité d'eau souhaitée, y compris à distance.

EXCELLENTE PRÉCISION DE DOSAGE À < 1 % PRÈS

La quantité d'eau est toujours exacte grâce à un mesurage haute précision à marge de variation de moins d'1 %.

FACILE À INSTALLER ET À ENTRETENIR

Les instructions d'installation et d'entretien sont claires, numériques et facilement accessibles. Le module d'entretien s'actionne depuis le tableau de bord afin d'éliminer de potentielles variations de température et de quantité. Livré avec un kit d'installation ainsi qu'un tuyau de distribution de 2,5 mètres en plastique de qualité alimentaire et son attache en acier inoxydable.

EXCELLENTE PRÉCISION DE TEMPÉRATURE À ± 1°C PRÈS

Les températures se règlent avec une constance exceptionnelle à l'aide de notre thermostat spécialement développé à marge de variation de ± 1°C.

EXTRÊMEMENT COMPACT

Un modèle solide et compact qui trouvera sa place dans tout type de boulangerie.

FONCTION MÉMOIRE AUTOMATIQUE

Si l'appareil est mis en arrêt, en pause, ou même en cas de coupure de courant, il reprendra ou répétera la dernière configuration enregistrée.

TECHNOLOGIE DE POINTE

Nos appareils bénéficient des technologies les plus modernes.

ALIMENTATION EN EAU SUPPLÉMENTAIRE

Pour obtenir une pâte parfaite, il est parfois nécessaire d'ajouter un peu d'eau au pétrin. Il est possible d'ajouter de l'eau en appuyant simplement sur un bouton, l'appareil en affichera la quantité.

FACILEMENT RACCORDABLE À UN REFROIDISSEUR

Parfaitement adapté pour être intégré à un système de refroidissement d'eau.

ADAPTATEUR ÉLECTRIQUE UNIVERSEL

Peut se raccorder à pratiquement n'importe quel type d'alimentation ; 80 -240 VAC / 50-60 Hz.

SOLUTION ÉCONOMIQUE

L'option la plus solide, fiable, mais aussi au prix le plus abordable.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	DOSAMIX T20	DOSAMIX D30
CAPACITÉ	0,1-999,9 LITRES	0,1-999,9 LITRES DE 1-999 LITRES
CONFIGURABLE À	0,1 LITRE	0,1 LITRE DE 1 LITRE
CONFIGURATION DE LA TEMPÉRATURE	2-65°C	PAS DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE
FOURCHETTE DE TEMPÉRATURE	2-65°C	1-65°C
PRÉCISION DE DOSAGE	± 1%	± 1%
RACCORDEMENT EAU	2 x ½"	1 x ½"
PRÉCISION DE TEMPÉRATURE	± 1°C	INDICATION SEULEMENT
VITESSES DE TRAITEMENT À 3 BARS	20-25 L/MIN	30-35 L/MIN
PRESSION DE L'EAU	1-5 BAR	1-5 BAR
PRESSION D'ESSAI MAXIMALE	10 KG/ CM²	10 KG/ CM²
ARRIVÉES D'EAU	2 x R1/2"	1 x R1/2"
ÉLECTRICITÉ	80-240 VAC | 50-60 HZ | 25W	80-240 VAC | 50-60 HZ | 25W
DIMENSIONS SANS LES RACCORDEMENTS	200 X 300 X 132 MM	200 X 200 X 132 MM

Aucun droit ne peut être tiré de ce tableau, les modifications de modèles sont réservées.

À PROPOS DE DOSAMIX

Découvrez Dosamix, une nouvelle approche sans mauvaises surprises Que ce soit par rapport à nos appareils ou bien à notre manière de travailler, nous sommes une entreprise humaine qui va droit au but, fiers d'une longue expérience dans l'industrie.

Des boulangers du monde entier ont fait part d'un besoin essentiel d'appareils à la foi compacts, fiables et à prix raisonnable. En réponse à ce besoin, Dosamix a émergé afin de proposer des doseurs d'eau robustes mais abordables. Nous aspirons à donner aux boulangeries les moyens d'optimiser leur production et de perfectionner la qualité de leur pain.

Nos appareils sont faciles à installer, à utiliser et à entretenir. Même avec peu d'espace, ils sont tous installables grâce à leur compacité. Notre service Dosamix est aussi fiable que nos produits. Nous disons ce que nous faisons et nous faisons ce que nous disons, ce sont les valeurs de Dosamix.

TRANSPARENCE

Nous épaulons des boulangeries artisanales du monde entier. Nous proposons des appareils fiables afin de permettre aux professionnels de travailler plus efficacement et de produire du pain de meilleure qualité.

FIABILITÉ

Des appareils à la hauteur de leurs promesses et dignes de confiance. Doser la bonne quantité d'eau est plus facile que jamais.

SIMPLICITÉ

Facile à installer et à utiliser. Pas de superflu. Tout comme notre service et notre assistance. Toutes les informations sur nos appareils sont faciles à trouver et à comprendre.

Ce prospectus n'est pas juridiquement contraignant. Sous réserve de modifications de modèle.