

## Pedido del cliente

**Base motorizada para máquina dosificadora automática L  
420 mm x P 320 mm x A 590 mm**

**Precio: 3.773,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DOSIPLUSPRO

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Dosificadores inyección

### Descripción

**Base motorizada para máquina dosificadora automática L 420 mm x P 320 mm x A 590 mm.**

La **dosificadora eléctrica** es un equipo diseñado para la dosificación de chocolate, miel, mermelada y cremas; especialmente adecuado para cremas de chocolate y avellanas. Por tanto, **facilita el trabajo de los operarios y permite un considerable ahorro de tiempo.**

La máquina **está equipada con una carcasa de acero inoxidable AISI 304** e incluye la tecnología de **placa electrónica** más avanzada para garantizar la **fiabilidad y la facilidad de uso.**

Las **numerosas funciones de trabajo**, en modo manual o automático, permiten **variar rápidamente la cantidad de producto** a dosificar.

- 25 ajustes de velocidad
- 5 parámetros de dosificación
- Función reverse de ahorro de goteo
- Tolvas con lóbulos de goma para dispensar productos delicados que contienen ingredientes sólidos, como fruta, trozos de chocolate, etc.

Gracias a los diferentes tipos de **boquillas intercambiables**, con esta máquina podrá dosificar, inyectar, extender y dispensar productos como: masa fluida, mantequilla, queso crema, nata, pastas de avellana, rellenos de fruta, miel, mermeladas, salsas, mantequilla de cacahuete, conservas, pudines, yogur y mucho más.

**LA TOLVA Y LA BOQUILLA NO ESTÁN INCLUIDAS Y PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO.**

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 420 mm x P 320 mm x A 590 mm
<b>Peso</b>	22 Kg
<b>Consumo de energía</b>	250 W
<b>Tensión</b>	220-240 V/60 Hz