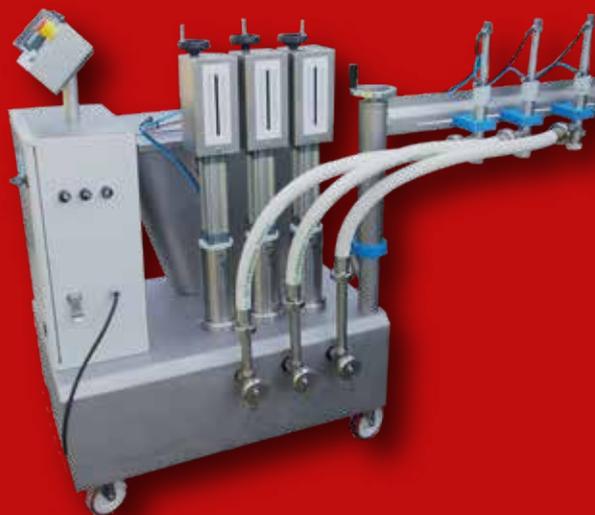


OSM22

DCE80-DCE90 2 ou 3 pistes

Gamme restauration collective



Utilisation

- Doseuse spécialement développée pour la restauration collective permettant de doser des produits liquides semi liquides et pâteux avec morceaux.
- Machine compacte et mobile se déclinant en 2 ou 3 pistes.
- Pistes de dosage totalement indépendantes avec cellules de détection de barquettes permettant par exemple une piste à 150 grammes et la 2ème piste à 1200 grammes
- Pilotage intuitif par écran tactile
- Nettoyage supervisé et sécurisé par automate
- Synchronisation sur tous types de machines
- Démontage sans outils

Descriptif technique

- Capacité de dosage de 20 cc à 1250 cc en une dose
- Jusqu'à 2500 cc en deux doses (suivant modèle)
- Gestion par automate avec écran tactile
- Doseurs et trémie en inox 316L
- Châssis mobile en inox 304L

Options

- Agitateur mélangeur
- Remplissage automatique de la trémie
- Enregistrements de température



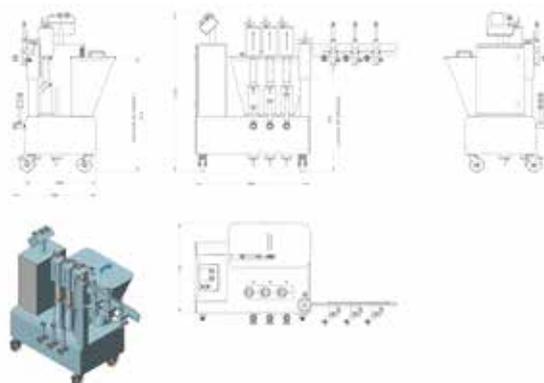
Voir la vidéo sur votre Smartphone



Créé, développé et fabriqué en Bretagne



Encombrement



DCE
Oser d'abord, doser ensuite !

Bureau 09 62 56 84 53 | Contacts 06 70 21 49 74

Messagerie contact@osm22.fr | www.osm22.fr

Découvrez la gamme **DCE**

DCE 40 de 2 à 8 têtes



DCE 80 de 2 ou 3 têtes



DCE 50 de 1 ou 2 têtes



FLEXIDOSE



Nos produits sont distribués par notre partenaire :



Oser d'abord, doser ensuite !