

FLEXIDOSE

FLEXIDOSE entièrement électrique

Gamme restauration collective

Utilisation

- Doseuse permettant de doser des produits liquides
- Machine mobile entièrement électrique
- Dosage à partir de 20 grammes
- Réglage du poids et de la vitesse par écran tactile
- Mode semi-automatique : ergonomie et cadence
- Nettoyage supervisé et sécurité par automate
- Démontage sans outils

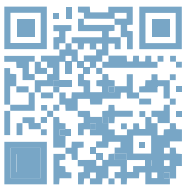


Descriptif technique

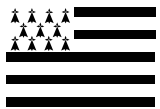
- Capacité de dosage de 20 cm³ à 9999 cm³
- Gestion par automate avec écran tactile
- Recettes paramétrables
- Buse coupe gouttes montée sur un bras articulé
- Pompe de dosage et tuyauterie en inox 316L
- Châssis mobile en inox 304L
- Maintenance simplifiée

Modèles

- FLEXIDOSE automatique pour conditionneuse
- FLEXIDOSE pour dosage/scellage sacs de potage, entremets, sauces



Voir la vidéo sur votre Smartphone



Créé, développé et fabriqué en Bretagne

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



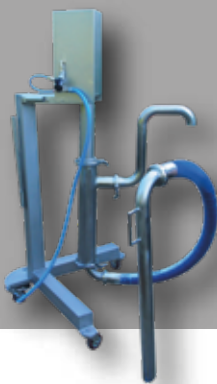
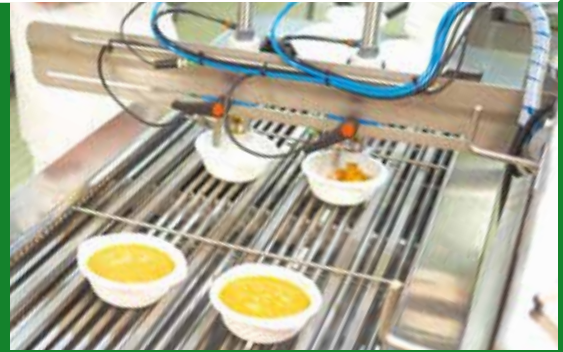
DCE 80 de 2 ou 3 têtes



DCE 50 de 1 ou 2 têtes



FLEXIDOSE



Nos produits sont distribués par notre partenaire :



Oser d'abord, doser ensuite !