



DESCRIÇÃO:

Os dosadores da Di Grano facilitam e agilizam o processo produtivo, sendo ideais para dosar líquidos, produtos pastosos e semipastosos em aplicações como recheios, molhos, bolos, entre outras. Construído em aço inoxidável 304 e polímeros atóxicos, o equipamento conta com peças e componentes selecionados que tornam a manutenção diária e a higienização extremamente práticas. O sistema possibilita a ajustagem fácil das quantidades a serem dosadas e pode ser equipado com uma tecnologia "antigota" que minimiza e evita o desperdício de produto.

DADOS TÉCNICOS:

Modelos disponíveis:

Dosador Líquido
Dosador Semipastoso
Dosador Pastoso.

Projeto: Desenvolvido sob medida de acordo com a necessidade da linha de produção.

ITENS INCLUSOS:

- ▶ 01un. Reservatório de produto
- ▶ 01un. Matriz de dosagem
- ▶ Equipamento adequado à norma NR 12
- ▶ Cabo de alimentação de 3 metros

A empresa di Grano Máquinas reserva-se o direito de alterar as informações sem aviso prévio.