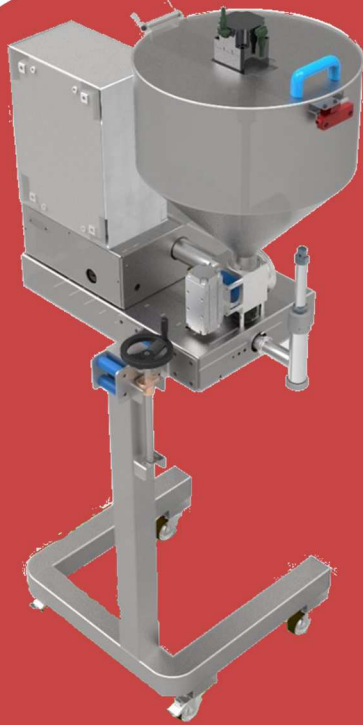


## Doseuse DCE 50

Gamme restauration collective et agroalimentaire



### UTILISATION

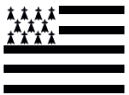
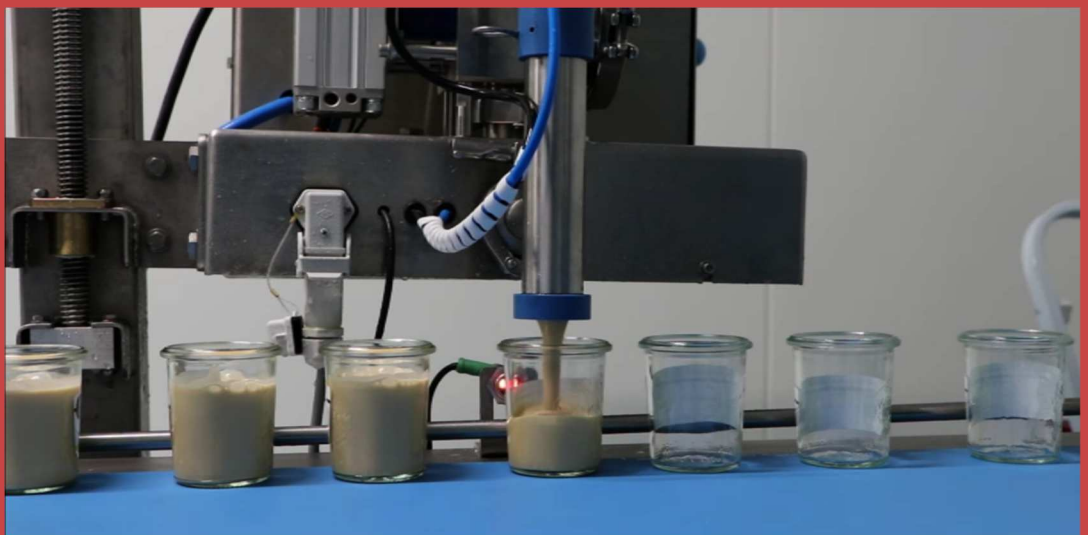
- Doseuse permettant de doser des produits liquides, semi liquides, pâteux
- Pilotage intuitif par écran tactile
- Nettoyage supervisé et sécuriser par automate
- Synchronisation sur tous types de machine
- Démontage sans outils

### DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Capacité de dosage allant jusque 390 cc
- Gestion par automate avec écran tactile
- Châssis mobile en inox 304L
- Doseuse et trémies en inox 316 L

### OPTIONS

- Remplissage par le fond
- Cycleur automatique
- Vis de gavage
- Mélangeur



Créé, développé  
et fabriqué  
en Bretagne

**Bureau : 09 62 56 84 53 / Contacts : 06 70 21 49 74**

**Messagerie : [patrick@osm22.fr](mailto:patrick@osm22.fr) / [www.osm22.fr](http://www.osm22.fr)**