

DOSICREAM


DOSATRICE RIEMPITRICE AD INIEZIONE

DOSING FILLING MACHINE


DOSIFICADORA LLENADORA POR INYECCIÓN

DOSEUSE REMPLISSEUSE À INJECTION


EINSPRITZ-DOSIER- UND FÜLLGERÄT

 **DOSICREAM** è una dosatrice riempitrice professionale per pasticceria, creata per velocizzare il dosaggio ad iniezione di prodotti come cannoli, croissant, ciambelle, bignè, krapfen, etc con creme, confetture e cioccolato. La grande versatilità di Dosiscream è resa possibile dalla vasta gamma di accessori in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva. Dosiscream è disponibile in tre modelli: singola, doppia e tripla. Quest'ultima è inoltre indicata per riempire i prodotti di fronte al cliente, al fine di trasmettere una maggiore idea di freschezza della propria produzione.


- Solida struttura in acciaio inox.
- Tramoggia con capacità di 8,5 o 13 L.
- Vari accessori disponibili: adattatori a più uscite, beccucci vari, fascia riscaldante, pedale, pistola, etc.
- Tre modalità: manuale, automatica e sequenziale.
- Facilmente lavabile, potendo rimuovere separatamente la tramoggia, gli ingranaggi, gli adattatori e gli ugelli.

 **DOSICREAM** is a professional dosing filling machine for pastry shops, created to speed up the dosage by injection for products such as cannoli, croissants, bagels, fritters, donuts with cream, jam and chocolate. The great versatility of Dosiscream is made possible by the wide range of accessories to meet any production requirement. Dosiscream comes in three models: single, double and triple.


- Solid stainless steel structure.
- Hopper capacity: 8.5 or 13 L.
- A set of accessories available: adaptors to several outlets, different nozzles, heating belt, pedal, gun, etc.
- Three working modes: manual, automatic and sequential.
- Easily washable, as it allows you to remove the hopper, the gears, the adapters and the nozzles separately.

 **DOSICREAM** es una dosificadora llenadora profesional para pastelería, creada para agilizar la dosificación por inyección de productos tales como rollos dulces de requesón, cruasanes, rosquillas, petisús, berlinas con cremas, confituras y chocolate. La gran versatilidad de Dosiscream es posible gracias a la vasta gama de accesorios en condiciones de satisfacer toda exigencia de producción. Dosiscream está disponible en tres modelos: simple, doble y triple. Está última es además adecuada para rellenar los productos frente al cliente, con el objeto de transmitir una mayor idea de frescura de la producción propia.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Tolva con capacidad de 8,5 ó 13 L.
- Varios accesorios disponibles: adaptadores de varias salidas, boquillas diversas, faja calentadora, pedal, pistola, etc.
- Tres modalidades: manual, automática y secuencial.
- Fácil de lavar, dado que pueden extraerse por separado la tolva, los engranajes, los adaptadores y las boquillas

 **DOSICREAM** est une doseuse remplisseuse professionnelle pour pâtisserie, créée pour rendre plus rapide le dosage à injection de produits tels que les cannoli, croissants, brioches, beignets, boules de Berlin, avec de la crème, de la confiture et du chocolat. La grande versatilité de Dosiscream est rendue possible grâce à la vaste gamme d'accessoires aptes à satisfaire toute exigence de production. Dosiscream est disponible en trois modèles: simple, double et triple. Ce dernier est en outre indiqué pour remplir les produits devant votre client, afin de transmettre une meilleure idée de fraîcheur de votre production.

- Solide structure en acier inox.
- Trémie avec capacité de 8,5 ou 13 L.
- Différents accessoires disponibles: des adaptateurs à plusieurs sorties, des becs verseurs, une bande chauffante, une pédale, un pistolet, etc.
- Trois modalités: manuelle, automatique et séquentielle.
- Facilement lavable, car la trémie, les engrenages, les adaptateurs et les buses sont amovibles séparément.

 **DOSICREAM** ist ein professionelles Dosier-Füllgerät für Konditoreiwaren, das dazu konzipiert worden ist, die Dosierung bei Spritzgussprodukten wie Cannoli, Croissants, Kringel, Krapfen mit Creme, Konfitüre und Schokolade zu beschleunigen. Die große Vielseitigkeit von Dosiscream ist dem zahlreichen Zubehör zu verdanken, das allen beliebigen Produktionsanforderungen gerecht wird. Dosiscream steht in drei Modellen zur Auswahl: Einzel-, Doppel- und Dreifachmodell. Das Letztere ist zudem geeignet, um die Erzeugnisse vor dem Kunden zu füllen und so eine bessere Idee der Frische der eigenen Produktion zu vermitteln.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Trichter mit Fassungsvermögen von 8.5 oder 13 L.
- Verschiedene Zubehörteile erhältlich: Mehrausgang-Adapter, verschiedene Tüllen, Heizbänder, Pedal, Pistole usw.
- Drei Modalitäten: manuell, automatisch und in Folge.
- Durch die Möglichkeit den Trichter, die Zahnräder, die Adapter und die Düsen einzeln zu entfernen, ist Dosiscream einfach zu reinigen.



MADE
IN
ITALY



| | |
|--|---|
| | Dosaicream |
| | 110/220 V |
| | 0.18 kW |
| | 27 kg |
| | 32x44x33h cm 32x44x63h cm (8.5 L) 32x44x73h cm (13 L) |



| | |
|--|--------------------------------------|
| | Dosaicream-2 |
| | 110/220 V |
| | 0.36 kW |
| | 41 kg |
| | 53x43x30h cm 53x43x65h cm (8.5 L) |



| | |
|--|--------------------------------------|
| | Dosaicream-3 |
| | 110/220 V |
| | 0.54 kW |
| | 69 kg |
| | 76x43x30h cm 76x43x65h cm (8.5 L) |

DOSICREAM ACCESSORIES



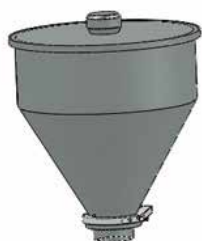
Gruppo tramoggia lt 8,5
Hopper group 8.5 L
12.T1



Gruppo tramoggia lt 13
Hopper group 13 L
12.T2



**Gruppo tramoggia
lt 8,5 per Dosicream-2 e 3**
Hopper group 8.5 L
for Dosicream-2 and 3
12.T3



Tramoggia lt 8,5
Hopper 8.5 L
12.T4



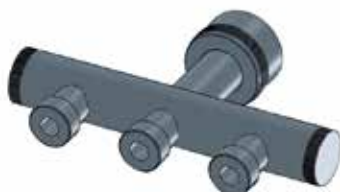
Tramoggia lt 13
Hopper 13 L
12.T5



**Tramoggia lt 8,5
per Dosicream-2 e 3**
Hopper 8.5 L for Dosicream-2 and 3
12.T6



**Adattatore tramoggia
due uscite**
Hopper adaptor with two
exits
12.A1



**Adattatore tramoggia
tre uscite**
Hopper adaptor with
three exits
12.A2



**Adattatore tramoggia
quattro uscite**
Hopper adaptor with four
exits
12.A3



MADE
IN
ITALY



Beccuccio Ø 10 mm
Ø 10 mm nozzle
12.N1



Beccuccio Ø 8 mm
Ø 8 mm nozzle
12.N2



Beccuccio Ø 6 mm
Ø 6 mm nozzle
12.N3



Beccuccio Ø 10 mm
per adattatore
Ø 10 mm nozzle for adaptor
12.N4



Beccuccio Ø 8 mm
per adattatore
Ø 8 mm nozzle
for adaptor
12.N5



Beccuccio Ø 6 mm
per adattatore
Ø 6 mm nozzle
for adaptor
12.N6



Beccuccio a curva
cm 25, Ø 21 mm
25 cm curved nozzle,
Ø 21 mm
12.N7



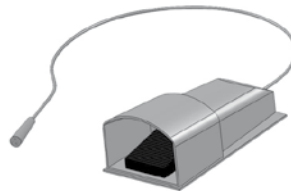
Beccuccio a curva
cm 20, Ø 21 mm
20 cm curved nozzle, Ø 21 mm
12.N8



Beccuccio a curva
per adattatore cm 8,
Ø 14 mm
8 cm curved nozzle
for adaptor, Ø 14 mm
12.N9



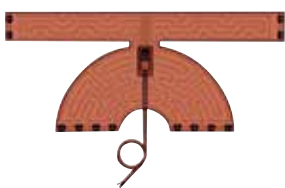
Prolunga maniglia
Extension for handle
12.X1



Comando pedale
Pedal control
12.X2



Tubo prolunga
con pistola
Extension tube with gun
12.X4



Fascia riscaldante
per tramoggia 8.5 L
Heating belt
for 8.5 L hopper
12.X5



Multiaghi panettoni
8 beccucci Ø 8 mm
Multi-nozzle accessory #1
8 nozzles, 8 mm Ø
12.X6



Multiaghi colombe
8 beccucci Ø 8 mm
Multi-nozzle accessory #2
8 nozzles, 8 mm Ø
12.X7



Tubo con pistola
per glassatura
Extension tube
with gun for icing
12.X11