



Łatwo obsługi, dokładnie i niezawodnie

URZĄDZENIE DOZUJĄCE - EDHARD



Służy do nadziewania szerokiej gamy produktów cukierniczych, np. pączków, bułeczek, drożdżówek, ekler, rurek, ptysiów, wszelkiego rodzaju nadzieniami.

Za jego pomocą można z dużą precyzją dozować ciasto (np.: muffiny, babki piaskowe, ciasteczka) i masy (np.: budy, marmolada, bita mietana, adwokat).

Składa się z jednostki bazowej, lejki z pompą oraz końcówek.



Zalety:

- szybka zmiana dozowanej masy poprzez zmianę całego zasobnika,
- dozowanie za pomocą pompy trój lub sześciocykowej napędzanej silnikiem elektrycznym,
- zabezpieczenie przed skapywaniem produktu (bieg wsteczny),
- elektroniczny panel z możliwością ustawienia wielkości porcji i trybu pracy: pojedyncza porcja, dozowanie cykliczne z ustawieniem czasu przerwy między porcjami, przelot ciągły,
- bardzo duża dokładność i doskonała powtarzalność,
- szeroki wybór końcówek do nakładania ciast oraz igieł do nadziewania mas cukierniczych,
- urządzenie bardzo proste w obsłudze i łatwe do czyszczenia.

