



Scoprite
la nostra
nuova star
DOSY 3

dosatrice professionale,
automatica e regolabile
per gelato artigianale



www.valmar.eu

DOSY 3 – Per allargare gli orizzonti

L'ultimo modello di casa VALMAR, **DOSY 3**, permette di **incrementare le vendite** del gelato artigianale e dell'ice-cream attraverso **nuovi canali di vendita allargando le opportunità d'affari già esistenti o creandone di nuove.**

Oltre a una **solida struttura DOSY 3** offre **i consueti vantaggi della tecnologia e dell'innovazione Valmar** per l'ottimizzazione di un efficiente e intuitivo processo di produzione del gelato artigianale e dell'ice-cream, grazie all'accessibile Sistema Elettronico 7" LCD di Valmar per il dosaggio controllato.

Gentle Dosing System di Valmar -
Mantiene le caratteristiche di alta
qualità del vostro gelato artigianale

Gentle Dosing System

Con il nuovo agitatore brevettato e il **nuovo concetto di Gentle Dosing System** (sistema di dosaggio delicato) per gelato artigianale, sorbetto, gelato vegano, gelato senza glutine, frozen yogurt, torte gelato, topping e prodotti gourmet, **DOSY 3** garantisce una **distribuzione precisa, rapida e omogenea del prodotto e nessuna perdita di volume.**



Questo **processo di riempimento sicuro** garantisce la massima igiene del prodotto finale per i vostri clienti e **mantiene la struttura e l'eccellente qualità del gelato artigianale** e dei prodotti gourmet in coppetta.



Il sistema originale permette il **riempimento flessibile e controllato** sia di coppette della stessa misura sia di misure diverse (dalla più piccola alla più grande). Ecco perché **DOSY 3** è **la migliore dosatrice** completamente regolabile che permette la vendita di prodotti freschi o preconfezionati come sorbetti, diversi tipi di gelato, gelato industriale e gelato gourmet, mantenendo alta creatività ed igiene.



Il Sistema consente **un'accurata velocità di dosaggio** a seconda della capacità della coppetta. Una peculiarità dell'operatività del Sistema è che regola automaticamente la velocità iniziale di erogazione: veloce in principio, lenta alla fine.



Utilizzando le 3 diverse velocità di **DOSY 3**, potrete regolare personalmente il processo di riempimento, con la possibilità inoltre di scegliere tra la lavorazione manuale o semiautomatica. Per esempio: 20 coppette da 150 ml possono essere riempite in 1 minuto. Il display della **DOSY 3** permette un facile monitoraggio delle coppette riempite, contando le dosi per ogni cilindro, il numero di cilindri e il numero di coppette in un reset.



DOSY 3 comprende anche una **Easy Connect Solution** per un **supporto tecnico da remoto** ed è facile da montare, utilizzare, smontare e può essere lavata in lavastoviglie.

Per vendere più gelato artigianale
mantenendo alti standard di creatività,
controllo ed igiene.

Facilità di utilizzo e processo di produzione efficiente

Nessuna perdita di volume grazie al nuovo
agitatore brevettato e il nuovo concetto di

Gentle Dosing System

(sistema di dosaggio delicato)

Facile da montare,
utilizzare e smontare

Il programma VALMAR "SPECIAL"
consente il dosaggio del gelato con pezzi di cioccolato,
noci, frutta, ecc. fino a 7 mm

Lavabile in lavastoviglie





Dosaggio facile e preciso con riempimento controllato e flessibile

Distribuzione rapida ed uniforme
del gelato artigianale in coppetta

Solida costruzione dei componenti

Maggiore igiene rispetto al riempimento
manuale delle coppette

Mantiene un'alta qualità della consistenza del gelato e dei prodotti gourmet

Incrementate ed ampliate il vostro business
ordinando l'efficiente ed efficace, regolabile
Dosy 3 dal vostro distributore!

Maggiore creatività



DOSY 3 di Valmar è la soluzione ideale per le attività odierne, poiché facilita il lavoro dei maestri gelatieri, che possono offrire gelato artigianale da asporto e/o "delivery" in modo semplice, veloce ed igienico, non solo nel loro negozio ma anche in altre realtà.

Allo stesso tempo **DOSY 3** apre nuovi orizzonti e opportunità di business e fornisce le condizioni per il riconoscimento del vostro brand anche al di fuori del vostro mercato consolidato.

Gelato & Pastry Chef Martin Gregori





Display a 7" a cristalli liquidi per il controllo semplice e rapido delle operazioni (incluso VIDEO TUTORIAL)



Download automatico dello storico con USB



Con i suoi 15,5 l è il più grande dispenser presente sul mercato.
Viene fornito di serie con 2 cilindri. Su richiesta sono disponibili altri cilindri.



Viene fornito con due ugelli rotondi



Comando a pedale



Ugelli di altre forme sono disponibili su richiesta

Specifiche tecniche:

- Capacità del cilindro: 15.5 l
- Gamma di riempimento regolabile: da 20 ml a 2.200 ml
- Velocità di riempimento: max 6 l/min o con intervallo, circa 20 coppette di 150 ml
- Alimentazione: 230 V; monofase 50 Hz; Carico nominale 1000 W max
- Dimensioni: 1420 x 400 x 560 mm
- Peso: 102 kg (Dosy 3 macchina con un cilindro)

Dosy 3 eroga in base al volume - l'accuratezza dipende dalla qualità del gelato: ricetta, temperatura, struttura, uniformità di riempimento del cilindro e dalla quantità di riempimento.



www.valmar.eu



Richiedete una consulenza gratuita inviando una mail,
collegandovi attraverso i nostri canali SM o contattando il vostro distributore.

VALMAR GLOBAL d.o.o., Dombrova 1a, SI - 5293 Volčja Draga, Slovenia

Tel.: +386 (0)5 331 17 77, Fax: + 386 (0)5 331 17 78

E-mail: info@valmar.eu

Seguiteci su:

