



# CONOCE A NUESTRA NUEVA ESTRELLA: **DOSY 3**

Te presentamos la nueva incorporación a la gama Valmar: el dosificador automático y regulable DOSY 3 para la producción profesional de helado artesanal



[www.valmar.eu](http://www.valmar.eu)

## DOSY 3 – Ampliando horizontes

**DOSY 3**, es la **última** creación de VALMAR, que permite **aumentar las ventas** de helado artesanal a través de **nuevos canales**, creando **nuevas oportunidades en locales ya existentes** o en negocios adaptados a las necesidades **más** recientes.

Además de una **estructura sólida**, **DOSY 3** contiene **todas las ventajas de la última tecnología e innovación VALMAR** para la realización de un proceso de producción fácil y eficiente, gracias al nuevo sistema electrónico 7"LCD Valmar para controlar la dosificación exacta.

Gentle Dosing System (Sistema de dosificación suave) de Valmar –  
Mantiene la excelente textura de tu helado artesanal

## ***Gentle Dosing System***

Con su agitador **recientemente patentado** junto al **novedoso concepto del sistema Gentle Dosing (GDS)** para helado artesanal, helado soft, sorbete, helado vegano, helado sin gluten, yogur helado, tartas heladas, topping y productos gourmet, **DOSY 3** garantiza **una distribución rápida, precisa y homogénea del producto sin pérdidas de volumen.**



Este proceso de **relleno seguro** garantiza un **producto final más higiénico** para el cliente, **manteniendo la estructura y la excelente calidad** del **helado** artesanal, así como de los **productos gourmet** en tarrinas.



Este original concepto permite un **relleno controlado** y **adaptable** en tarrinas de igual y diferente tamaño (de las más pequeñas a las más grandes). Es por eso que **DOSY 3** es el **mejor dosificador completamente regulable** que posibilita la venta de productos frescos y preenvasados como sorbetes, diferentes tipos de helado y **helado gourmet**, manteniendo una gran creatividad e higiene.



El sistema permite una **velocidad y precisión de dosificación** adaptables a la capacidad del recipiente. Una peculiaridad del funcionamiento del sistema es que ajusta automáticamente la velocidad inicial: rápido al principio y lento al final.



Usando las tres diferentes velocidades de **DOSY 3** tendrás un control completo del proceso de relleno con, además, la posibilidad de poder elegir entre elaboración manual y semiautomática. Por ejemplo, 20 tarrinas de 150 ml se pueden rellenar en 1 minuto. La pantalla de **DOSY 3** permite un sencillo seguimiento del número de tarrinas que se han rellenado, calculando una dosis por cada cilindro, el número de cilindros y el número total de tarrinas por configuración.



**DOSY 3** también incluye una **Easy Connect Solution** para un **soporte técnico a distancia**; además, es fácil de montar, usar y desmontar y también es apto para lavavajillas.

Vende más sorbete y *helado* artesanal siendo altamente creativo, preciso e higiénico.

Fácil de usar y proceso de producción eficiente

Sin pérdidas gracias al agitador recientemente patentado y al novedoso concepto del **Gentle Dosing System** (Sistema de dosificación suave)

Fácil de montar, usar y desmontar

El programa VALMAR "SPECIAL" permite una dosificación de helados con trozos de chocolate, nueces, fruta, etc. de hasta 7 mm

Apto para lavavajillas





Dosificación rápida y precisa con un relleno controlado y adaptable

Distribución rápida y homogénea  
de las tarrinas de gelato artesanal

Construcción sólida de sus componentes

Higiene superior comparada  
con el relleno manual de tarrinas

Mantiene la estructura y la excelente calidad  
del helado artesanal, así como de los productos gourmet

¡Incrementa y expande tu negocio pidiendo  
a tu distribuidor el regulable, eficiente y  
rentable DOSY 3!

Sé más creativo



**DOSY 3** de Valmar es la solución ideal para la situación actual, ya que facilita el trabajo de los maestros heladeros, que pueden ofrecer helado artesanal para llevar y/o a domicilio de forma fácil, rápida e higiénica no solo en sus heladerías, sino también en otras tiendas y establecimientos. A su vez, **DOSY 3** abre nuevos horizontes y oportunidades de negocio, proporcionando las condiciones para el reconocimiento de tu marca incluso fuera de tu entorno habitual.

El chef heladero y pastelero Martin Gregori





Pantalla de 7" de cristal líquido para un control simple y rápido de las operaciones (incluye VIDEO TUTORIAL)



Descarga automática del historial con USB



Con sus 15.5 L, es actualmente el mayor dispensador en el mercado en cuanto a volumen. Viene equipado de serie con dos cilindros. Pueden adquirirse cilindros adicionales por encargo.



Viene equipado de serie con dos boquillas redondas



Interruptor de pedal



Ulteriores formatos de boquillas quedan disponibles a pedido

#### Especificaciones técnicas:

- Capacidad del cilindro: 15.5 L
- Rango de relleno regulable: de 20 ml a 2.200 ml
- Velocidad de relleno: máx. 6 L/min o, con intervalo de tiempo, aprox. 20 tarrinas de 150 ml
- Fuente de alimentación: 230 V; sistema monofásico a 50 Hz
- Carga nominal: máx. 1000 W
- Dimensiones: 1420 x 400 x 560 mm
- Peso: 102 kg (Equipo Dosy 3 con un cilindro)

Dosy 3 es un dispensador de volumen; la precisión dependerá de la calidad del helado: receta, temperatura y estructura, uniformidad del relleno del cilindro y cantidad de relleno.



[www.valmar.eu](http://www.valmar.eu)



Solicita una consulta gratuita enviando un e-mail,  
conectando con nuestros canales SM o contactando con tu distribuidor.  
VALMAR GLOBAL d.o.o., Dombrava 1A, SI – 5293 Volčja Draga, Eslovenia  
Tel.: +386 (0)5 331 17 77, Fax: +386 (0)5 331 17 78  
E-mail: [info@valmar.eu](mailto:info@valmar.eu)

Síguenos en:

