



LERNEN
SIE
UNSEREN
NEUEN
STAR
DOSY 3
KENNEN

Neu in der Reihe der Valmar-Produkte: DOSY 3, der automatisch einstellbare Becherfüller für die professionelle Eisproduktion



www.valmar.eu

DOSY 3 – erweitert Horizonte

Der **DOSY 3**, VALMARs neuestes Modell, ermöglicht es Ihnen, den **Absatz** von handwerklich hergestelltem Gelato und Speiseeis **über Ihre bereits bestehenden Vertriebskanäle zu erweitern** oder **neue Geschäftsmöglichkeiten zu erschließen**.

Abgesehen von seiner **soliden Konstruktion** bietet der **DOSY 3** **alle üblichen Vorteile der VALMAR-Technologie und -Innovation** zur Optimierung eines effizienten und benutzerfreundlichen Gelato- und Eiscrème-Produktionsprozesses, einschließlich des 7-Zoll-LCD-Valmar-Electronic-Systems für eine benutzerfreundliche kontrollierte Dosierung.

Valmars Gentle Dosing System –
erhält die hervorragende Textur Ihres
handwerklichen Gelatos

Gentle Dosing System

Mit seinem **neuen, patentierten Rührer und** seinem **völlig neu konzipierten Schonenden Dosiersystem („Gentle Dosing System“)** für handwerklich hergestelltes Gelato, (hartes oder weiches) Eis, Sorbet, veganes Gelato, glutenfreies Gelato, gefrorenen Joghurt, Eiskuchen, Topping-Dosierung und Gourmet-Produkte garantiert der **DOSY 3**, dass es zu **keinem Verlust durch Überlaufen** kommt und **sorgt** darüber hinaus **für eine schnelle und gleichmäßige Verteilung der Eiscrème**.



Dieses sichere Abfüllverfahren **gewährleistet Ihren Kunden eine bessere Hygiene des Endprodukts** und stellt sicher, dass **Struktur und Qualität der** in Becher abgefüllten handwerklichen **Gelato- und Gourmetprodukte immer auf höchstem Niveau** sind.



Dieses originelle Konzept erlaubt ein **kontrolliertes und flexibles Befüllen** von Bechern gleicher sowie unterschiedlicher Größen (von klein über mittel bis groß). Das macht den **DOSY 3** zum **ultimativen voll einstellbaren Becherfüller**, der den Verkauf von frisch zubereiteten und abgepackten Sorbets sowie verschiedenen Arten von Gelato, Eiscreme und Gourmet-Gelato ermöglicht und dabei noch äußerst kreativ und hygienisch ist.



Das System sorgt für eine genaue **Dosiergeschwindigkeit**, entsprechend der jeweiligen Becherkapazität. Eine Besonderheit bei der Bedienung dieses Systems ist, dass es die Geschwindigkeit zu Beginn automatisch anpasst: zunächst schnell und gegen Ende langsam.



Mit den drei verschiedenen Dosiergeschwindigkeiten des **DOSY 3** haben Sie die volle Kontrolle über den Becherfüllprozess, vom Füllbereich bis zur manuellen oder halbautomatischen Füllgeschwindigkeit. Zum Beispiel: 20 Becher à 150 ml können in 1 Minute befüllt werden. Das Display des **DOSY 3** ermöglicht eine einfache Überprüfung der Anzahl der gefüllten Becher, wobei jeder Schuss für jeden Zylinder, die Anzahl der Zylinder und die Anzahl aller Becher gezählt werden.



Der **DOSY 3** verfügt außerdem über eine **Easy Connect-Lösung** für den **technischen Fernkundendienst**. Das Gerät ist einfach zu montieren und zu bedienen, kann schnell auseinanderggebaut und in der Spülmaschine gereinigt werden.

Verkaufen Sie mehr Sorbet und handwerkliches Eis bei größtmöglicher Kreativität, Kontrolle und Hygiene.

Einfacher und effizienter Produktionsprozess

Kein Überlaufverlust dank
des neuen patentierten Rührers und
des neuen **Gentle Dosing System**

Einfach zu montieren,
zu verwenden und auseinanderzubauen

Das VALMAR-Programm „SPECIAL“
ermöglicht die Dosierung von Eis mit
Schokoladenstücken, Nüssen, Früchten usw. bis zu 7 mm

Spülmaschinenfest





Schnelle und präzise Dosierung

mit kontrollierter und flexibler Befüllung

Schnell und gleichmäßig befüllte Eisbecher

Solide Konstruktion aller Bauteile

Verbesserte Hygiene

im Vergleich zur manuellen Becherbefüllung

Aufrechterhaltung einer hochwertigen Struktur
von handwerklichen Gelato- und Gourmetprodukten

Bestellen Sie Ihren individuell einstellbaren, effizienten und profitablen Dosa 3 bei Ihrem Händler und erweitern Sie dadurch Ihr Geschäft!

Werden Sie kreativer



Valmars **DOSY 3** ist eine ideale Lösung für die heutigen Bedingungen, da er die Arbeit von Eismeistern erleichtert, die damit auf einfache, schnelle und hygienische Weise handwerklich hergestelltes Eis zum Mitnehmen und/oder zur Lieferung anbieten können, nicht nur in ihren Eisdielen, sondern auch in anderen Geschäften und Läden. Gleichzeitig eröffnet **DOSY 3** neue Horizonte und Geschäftsmöglichkeiten und schafft die Voraussetzungen dafür, den Bekanntheitsgrad der eigenen Marke auch außerhalb des gewohnten Umfelds zu steigern.

Gelato Chef & Konditor Martin Gregori





7-Zoll-LCD-Steuerbildschirm für schnelle und einfache Bedienung (einschließlich VIDEOTUTORIAL)



Automatischer Download-Verlauf mittels USB



Der volumenmäßig größte Spender auf dem heutigen Markt mit 15,5 Litern. Das Standardmodell verfügt über zwei Zylinder. Zusätzliche Zylinder sind auf Anfrage erhältlich.



Das Standardmodell enthält zwei runde Düsen



Fußschalter



Andere Düsenformen sind auf Anfrage erhältlich

Technische Spezifikationen:

- Zylinderkapazität: 15,5 l
- Einstellbarer Füllbereich: von 20 ml bis 2.200 ml
- Füllgeschwindigkeit: maximal 6 l / min oder – mit Pause – ca. 20 Becher à 150 ml
- Stromversorgung: 230 V; 1ph 50 Hz; Nennlast: maximal 1000 W
- Abmessungen: 1420 x 400 x 560 mm
- Gewicht: 102 kg (gilt für Dosy 3 mit einem Zylinder)

Dosy 3 ist ein Becherfüller – die Genauigkeit hängt von der Qualität, Rezeptur, Temperatur und Struktur der Eiscreme, der Gleichmäßigkeit der Füllung des Zylinders und der jeweiligen Füllmenge ab.



www.valmar.eu



Fordern Sie eine kostenlose Beratung an, indem Sie eine E-Mail senden, eine Verbindung über unsere SM-Kanäle herstellen oder Ihren Händler kontaktieren.

VALMAR GLOBAL GmbH, Dombrova 1a, SI - 5293 Volčja Draga, Slowenien

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

E-Mail: info@valmar.eu

Folgen Sie uns auf:

