

**Mech**  
**Masz**  
*Szczeciński*



**URZĄDZENIE  
DOZUJĄCE**



**Automatyczne dozowanie**

**D-MAX**



# ZA KAŻDYM RAZEM DOSKONAŁA DAWKA

WATCH OUR  
VIDEO ON  
THE WEBSITE



Subskrybuj nasz kanał  YouTube



**pracuj  
szybciej**

**SKRÓĆ  
CZAS  
PRACY**



Duży pojemnik

Regulowana wysokość

Łatwa obsługa

Pełna pneumatyka

Dozowanie  
powietrzem

Łatwe  
czyszczenie

Stalowa konstrukcja

Maszyna na kółkach

Wyłącznik nożny

# Dozator / Dozer

Dozator to uniwersalne urządzenie stworzone do dozowania i nadziewania wszelkiego rodzaju mas, farszy, nadzień zawierających kawałki owoców, dozowaniu płynnych ciast, budyni, serów, mas, sosów oraz dekorowania.

Wszechstronne zastosowanie urządzenia gwarantuje szybkość i dokładność dozowania a co najważniejsze skraca czas pracy.

Dzięki zastosowaniu różnych końcówek takich jak tylki, igły, wylewki dozer staje się niezastąpionym narzędziem do dekoracji, nadziewania i dozowania.

## Zalety:

- Pneumatyczne opuszczanie i podnoszenie urządzenia
- Dokładne i szybkie dozowanie, dzielenie, porcjowanie
- Delikatne dzielenie produktu
- Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwość w utrzymaniu czystości, wygodne i szybkie mycie
- Sterowanie urządzeniem w całości pneumatyczne
- Manualne sterowanie ręczne lub nożne

## Wyposażenie standardowe:

- Wąż dozujący z pistoletem – 1 sztuka
- Cylinder + tłoki w celu osiągnięcia różnych gramatur dozowania – po 2 sztuki
- Podwójna igła do nadziewania – 1 sztuka
- Tylki (końcówki dekorujące) – 12 sztuk
- Wylewka z automatycznym odcinaniem – 1 sztuka



**Mech**  
**Masz**  
*Szczeciński*

Inwestujesz w przyszłość

**MECH-MASZ Szczeciński**



Jaroszewo 80  
88-400 ŻNIN  
POLAND



[mechmasz@mech-masz.com.pl](mailto:mechmasz@mech-masz.com.pl)



tel.: +48 (52) 302 00 73  
tel.2: +48 (52) 303 12 38  
tel.3: +48 (52) 303 12 39

[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)