



a company of **SACMI**

Ensemble pour concevoir vos lignes de conditionnement !

Doreuse DR-800 / DR-1100S



DESRIPTIF GÉNÉRAL

- Doreuse multi-produits
- De 2 à 6 disques
- Dépose de brouillard de liquide types (œuf, eau sucrée, lécithine, guar, lait sur viennoiserie, galettes, tartes,...)
- Turbo avec bac de lancement et refroidissement intégré
- Conception hygiénique tout inox
- Nettoyage en place intégrée avec cycles programmables
- Sur demande; Conception et ingénierie / Configuration spéciale sur demande (ex; largeur utile 1300mm / Châssis fixe / Adaptation à l'existant)
- Refroidissement intégré / réservoir 20L - bac d'alimentation / Nep intégrée / automatisme intégré
- Option tapis by-pass / 6 disques -> dorage sous produit



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Largeur utile : 800 / 1100 mm
- Matériaux certifiés contact alimentaire
- Conception hygiénique
- NEP (option DR-800S)
- Gamme de 2 à 6 disques de vaporisation
- Tapis d'égouttage
- Sécurité (capteur)
- Dimensions : 2 500 x 1 264 x 1 000 mm
2500 x 1564 x 1000 mm

JUSQU'À

80 000

PDTS/ MIN

