



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

DOSY 3 – Ampliando horizontes

DOSY3, 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**, **DOSY3** 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 –
Mantenemos 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, DOSY3 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 tus clientes, **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.

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. Boquillas adicionales disponibles por encargo.



Interruptor de pedal

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.

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!



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., Dombrova 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

Síguenos en:

