



# Rencontrez notre nouvelle star DOSY 3

L'introduction d'un  
nouvel ajout à la gamme  
Valmar : la doseuse  
réglable automatique  
DOSY 3 pour la  
production  
professionnelle de glace



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

## DOSY 3 - Élargir les horizons

Le dernier modèle de VALMAR, le **DOSY 3**, permet **d'augmenter les ventes** de glaces et de sorbets par le biais de nouveaux canaux de vente et **d'étendre ou de créer des opportunités** commerciales.

Outre une **construction robuste**, le **DOSY 3** possède tous les **avantages habituels de la technologie VALMAR** et de son **innovation** pour optimiser un processus de production de glace efficace et facile à utiliser, y compris le système électronique LCD Valmar de 7 pouces pour un dosage contrôlé intuitif.

Valmar's Gentle Dosing System  
(le système de dosage doux Valmar) –  
Conservez l'excellente texture  
de votre glace artisanale

## ***Gentle Dosing System***

Avec son nouvel agitateur breveté et le tout nouveau concept Gentle Dosing System ou GDS (le système de dosage doux) pour la glace artisanale, la glace (dure ou molle), le sorbet, la glace végétane, la glace sans gluten, le yaourt glacé, les gâteaux glacés, le dosage de garniture et de produits gastronomiques, le **DOSY 3** garantit aucune perte de volume et assure une glace artisanale uniformément répartie à un rythme rapide.



Ce processus de remplissage infailible assure une plus grande hygiène du produit final pour vos clients, tout en **garantissant la structure et l'excellente qualité des glaces artisanales** et des produits gastronomiques mis en pots.



Ce concept original permet un **remplissage contrôlé et flexible** de récipients de même taille ainsi que de tailles différentes (du plus petit au plus grand).



Par conséquent, le **DOSY 3** est l'**ultime doseuse entièrement réglable** qui permet la vente de sorbets fraîchement préparés et préemballés, de différents types de crèmes glacées et de glaces, tout en étant très créatif et hygiénique.

Le système permet une **vitesse de dosage précise** en fonction de la capacité du récipient. Une caractéristique du fonctionnement de ce système est qu'il ajuste automatiquement la vitesse : rapide au début et lente à la fin.



En utilisant les trois vitesses de dosage différentes du **DOSY 3**, vous maîtrisez entièrement le processus de remplissage des pots, de la phase de remplissage à la vitesse de remplissage manuelle ou semi-automatique. Par exemple : 20 récipients de 150 ml peuvent être remplis en 1 minute ! L'affichage **DOSY 3** permet un suivi facile du nombre de pots remplis, comptant chaque portion pour chaque cylindre, le nombre de cylindres et l'ensemble de pots remplis.



Le **DOSY 3** comprend également une **solution Easy Connect** pour un **soutien technique à distance**. Il est facile à assembler, à utiliser et à démonter, et **peut être nettoyé au lave-vaisselle**.

Vendez plus de sorbet et de glace artisanale, tout en étant très créatif, rigoureux et hygiénique.

Processus de production efficace et facile à utiliser

Aucune perte de volume grâce au nouvel agitateur mélangeur breveté et au tout nouveau concept

**Gentle Dosing System ou (GDS)**

(le système de dosage doux)

Facile à assembler, à utiliser, à démonter et à nettoyer

Le programme VALMAR "SPECIAL" permet de doser des glaces contenant des morceaux de chocolat, noix, fruits, etc. jusqu'à 7 mm

Va au lave-vaisselle





Dosage rapide et précis avec remplissage contrôlé et flexible

Dosage rapide et répartition uniforme  
de la glace dans les pots

Construction et composants robustes

Amélioration de l'hygiène  
par rapport au remplissage manuel

Maintien de grande qualité de la structure de la glace artisanale  
et des produits gastronomiques

Augmentez et développez votre activité en  
commandant auprès de votre distributeur  
votre DOSY 3, ajustable, efficace et avantageux !

# Soyez plus créatif



Le **DOSY 3** Valmar est la solution idéale dans l'air du temps, car il facilite le travail des glaciers qui peuvent offrir des glaces artisanales à emporter et/ou à livrer d'une manière facile, rapide et hygiénique, non seulement dans leur glacerie, mais aussi dans d'autres points de ventes et magasins. Le **DOSY 3** ouvre de nouveaux horizons et des opportunités commerciales, et fournit dans le même temps les conditions pour accroître la visibilité de votre propre marque même en dehors de son environnement habituel.

Martin Gregori, chef pâtissier-glacier.





Écran d'affichage à cristaux liquides 7" (LCD)  
Écran de contrôle pour une utilisation simple et rapide (inclus : un didacticiel vidéo)



Téléchargement automatique de l'historique sur clé USB



Le plus grand volume sur le marché des doseuses à ce jour : 15,5 litres.  
Livré avec deux cylindres de série. Des cylindres supplémentaires peuvent être achetés sur demande.



Livré avec **deux douilles rondes** de série



Interrupteur à pédale



D'autres formes de douilles sont disponibles sur demande

#### Spécifications techniques :

- Capacité du cylindre : 15,5 litres
- Plage de remplissage réglable : de 20 ml à 2 200 ml
- Vitesse de remplissage : max 6 litres/min - avec temps de pause - environ 20 tasses de 150 ml
- Alimentation : 230 V ; 1pH 50 Hz  
Charges nominales 1 000 W max
- Dimensions 1 420 x 400 x 560 mm
- Poids : 102 kg (Dosy 3 avec 1 cylindre)

DOSY 3 est un distributeur de volume - la précision dépend de la qualité de la glace : recette, température et structure, uniformité du remplissage du cylindre et quantité de remplissage.



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



Pour demander une consultation gratuite, envoyez-nous un e-mail,  
connectez-vous à nos réseaux sociaux ou contactez votre distributeur.  
VALMAR GLOBAL d.o.o., Dombrova 1a, SI – 5293 Volčja Draga, Slovénie  
Tél. : +386 (0)5 331 17 77, Fax : + 386 (0)5 331 17 78  
E-mail : [info@valmar.eu](mailto:info@valmar.eu)

Suivez-nous sur :

