

Dose&Fill

Dose&Fill è una macchina da banco professionale per il riempimento rapido di barattoli di gelato:

- notevole risparmio di tempo di lavoro con uno strumento efficace e di facile utilizzo
 - touchscreen intuitivo, per un utilizzo semplice e veloce
 - pedale ergonomico per facilitare l'erogazione da parte dell'operatore
- cilindro con capacità fino a 12 litri ed erogazione fino a 2,5kg/min (barattoli da 500ml)
 - velocità di erogazione impostabile dall'operatore
 - quantità di erogazione selezionabile da touchscreen

Dose&Fill is a professional counter-top machine for the rapid filling of gelato jars. It features:

- significant time saving with an effective and easy-to-use tool
 - intuitive touchscreen for quick and easy operation
 - ergonomic pedal to facilitate dispensing by the operator
- cylinder with up to 12 liters capacity and a flow rate of up to 2.5kg/min (500ml jars)
 - adjustable dispensing speed set by the operator
 - dispensing quantity selectable from touchscreen

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dose&Fill			
Capacità del cilindro Cylinder capacity	lt		12
Capacità di riempimento* Filling capacity*	coppette/cups 100 ml	kg/min	1.5
	coppette/cups 500 ml	kg/min	2.5
Alimentazione elettrica Electric power			115-240 V / 1 / 50 - 60 Hz
Inclusioni** Inclusion**	Massimo diametro Max diameter	mm	10
Fusibile Fuse		A	10
Potenza installata Installed power		W	300
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH		cm	25x70x86
Peso netto Net weight		kg	27

* Approssimativamente. La quantità di gelato erogata dipende dalla viscosità del gelato, dalla velocità scelta e dalla pratica dell'utente.

* Approximately. Dependent on the viscosity of the gelato, speed choice and the user's practice

** Assicurati di mescolare e distribuire le inclusioni correttamente nel cilindro.

** Make sure to mix and distribute the inclusions properly in the cylinder.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

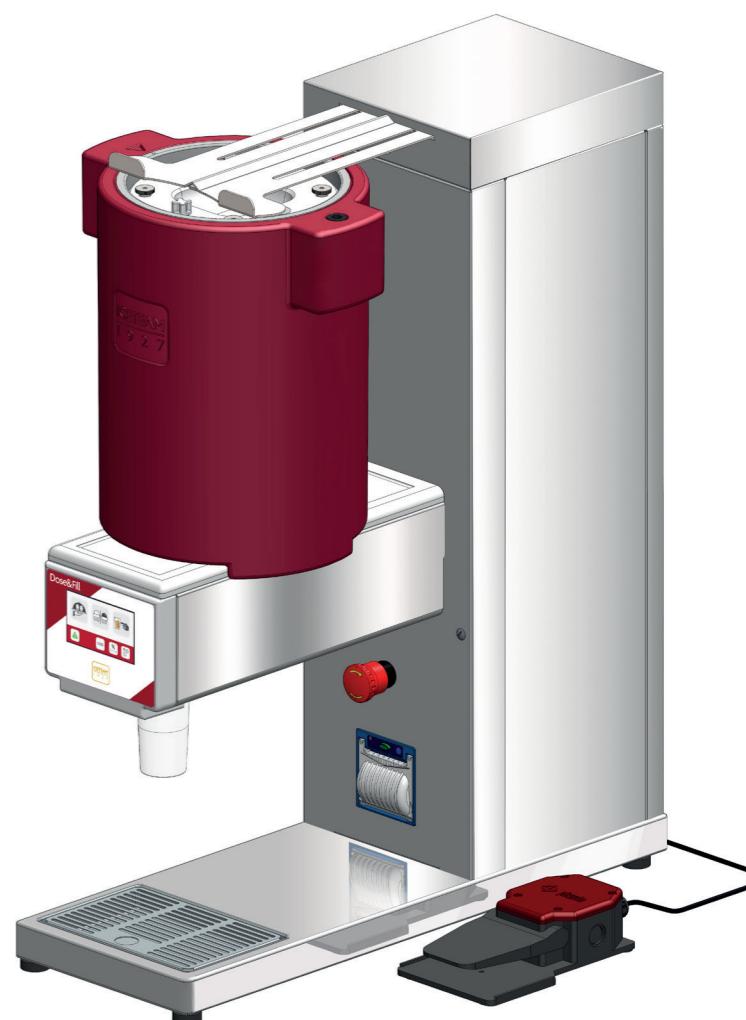
an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Dose&Fill

The Gelato Jar Filler
Vacuum
Technology



Dose&Fill

Efficiente, ergonomico e facile da usare. Dose&Fill è l'innovativo riempitore di barattoli con capacità fino a 12 litri di gelato e una velocità di erogazione di circa 2,5kg/min. Dose&Fill mantiene l'alta qualità e la struttura del gelato appena estratto dal tuo mantecatore grazie al sistema vaacum.

Efficient, ergonomic, and easy to use. Dose&Fill is the innovative jar filler with a capacity of up to 12 liters of ice cream and a dispensing speed of approximately 2.5kg/min. Dose&Fill maintains the high quality and texture of the freshly extracted ice cream from your batch freezer thanks to the vacuum system.



Estrazione direttamente nel cilindro - Il comodo cilindro estrattile può essere riempito direttamente durante la fase di estrazione del tuo mantecatore.

Extraction directly into the cylinder - The convenient removable cylinder can be filled directly during the extraction phase of your batch freezer.



Riempimento barattoli - La tecnologia sottovuoto consente un rapido riempimento. Tramite il touch screen si può scegliere la modalità di erogazione: Preimpostata: 80g-100g-150g...

Manuale
Apprendimento: memorizza e ripete la prima erogazione.

Jar filling – Vacuum technology enables rapid filling. Through the touchscreen, you can choose the dispensing mode: Pre-set: 80g-100g-150g...
Manual
Learning: memorizes and repeats the first dispensing.



Stampa direttamente l'etichetta del tuo barattolo - Tramite l'App potrai gestire tutte le informazioni che vorrai mostrare sull'etichetta del tuo prodotto.

Print your Jar label directly - Through the App, you can manage all the information you want to display on your product's label.

Dose&Fill FAQ's

La qualità del gelato sarà mantenuta?

Sì, grazie alla tecnica del vuoto unica di Dose&Fill, la qualità del gelato (la sua consistenza e cremosità) è identica a quella che esce dal mantecatore.

Posso usare inclusioni nel mio gelato?

Sì, puoi aggiungere pezzi come ad esempio cioccolato, noci, ecc. Tuttavia, le inclusioni solide devono essere inferiori a Ø 8 mm, mentre le semisolidi possono arrivare anche a Ø 12 mm.

Il gelato si scioglierà durante l'erogazione?

No, se si è abituati alla macchina e si lavora a una buona velocità, il gelato non si scioglierà. Tuttavia, si consiglia di riempire il contenitore solo con circa 6 litri quando si riempiono bicchieri più piccoli (ad es. 80 ml), poiché ci vuole più tempo e il gelato rimarrà nel contenitore più a lungo.

Will the quality of gelato be maintained?

Yes, thanks to Dose&Fill's unique vacuum technique, the quality of gelato (texture and creaminess) is preserved exactly as it was at the time of extraction from the batch freezer.

Can I use inclusions in my gelato?

Yes, you can have bits like chocolate, nuts, etc. However, solid inclusions must be smaller than Ø 8 mm, while semi-solid inclusions can be up to Ø 12 mm.

Will the gelato melt when using Dose&Fill?

No, once accustomed to the machine and working at a good speed, the gelato will not melt. However, we recommend filling the container with approx. 6 liters when preparing smaller cups (e.g., 80 ml), as filling these takes longer, causing the gelato to remain in the container for an extended time.

