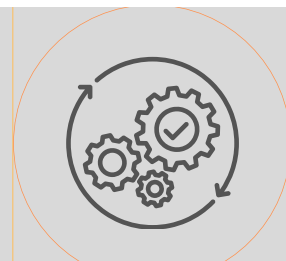


# PROJECT DOCUMENTATION



fornos  companhia

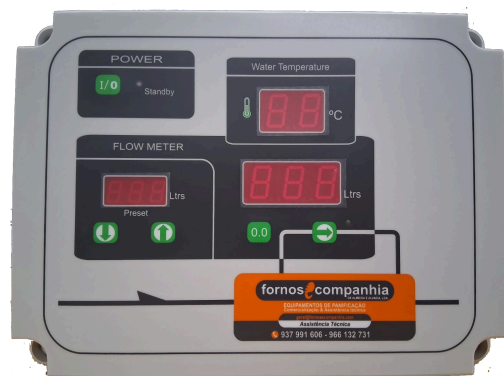
## Ficha de Produto:

### Doseador de Água Fornos & Companhia

ref<sup>ª</sup>:  
DAFC001

#### Características:

- Permite controlar com precisão a quantidade e, frequentemente, a temperatura da água utilizada na produção de massas, garantindo a consistência e qualidade do produto final;
- **Precisão:** Dosagem exata da água, crucial para receitas de panificação;
- **Controlo de Temperatura:** Permite misturar água de diferentes fontes (refrigerador/rede) para obter a temperatura ideal da massa;
- **Eficiência:** Facilita o processo de produção, agilizando o trabalho dos profissionais;
- **Versatilidade:** Adequado para diversos tipos de massas de padaria e pastelaria;
- Cada doseador tem um número de série; Erro contagem: 2% da leitura (possibilidade de calibrar leitura)
- **Tensão de Alimentação:** 230Vac 50/60Hz;
- **Temperatura do Doseador:** 0-50°C;
- **Temperatura da Água:** 0-60°C
- **Potência:** 22VA;
- **Caudal:** 0.2-50 L/min;
- **Pressão:** mín. aproximadamente 0 Bar e máx. até 6 Bar.



Preço: Sob Consulta



Rua Eurico Ferreira Sucena, nº588  
3750-859 Águeda, Aveiro,  
Portugal

+351 234022586 | +351 937991606 | +351 962884637

geral@fornosecompanhia.com

www.fornosecompanhia.com