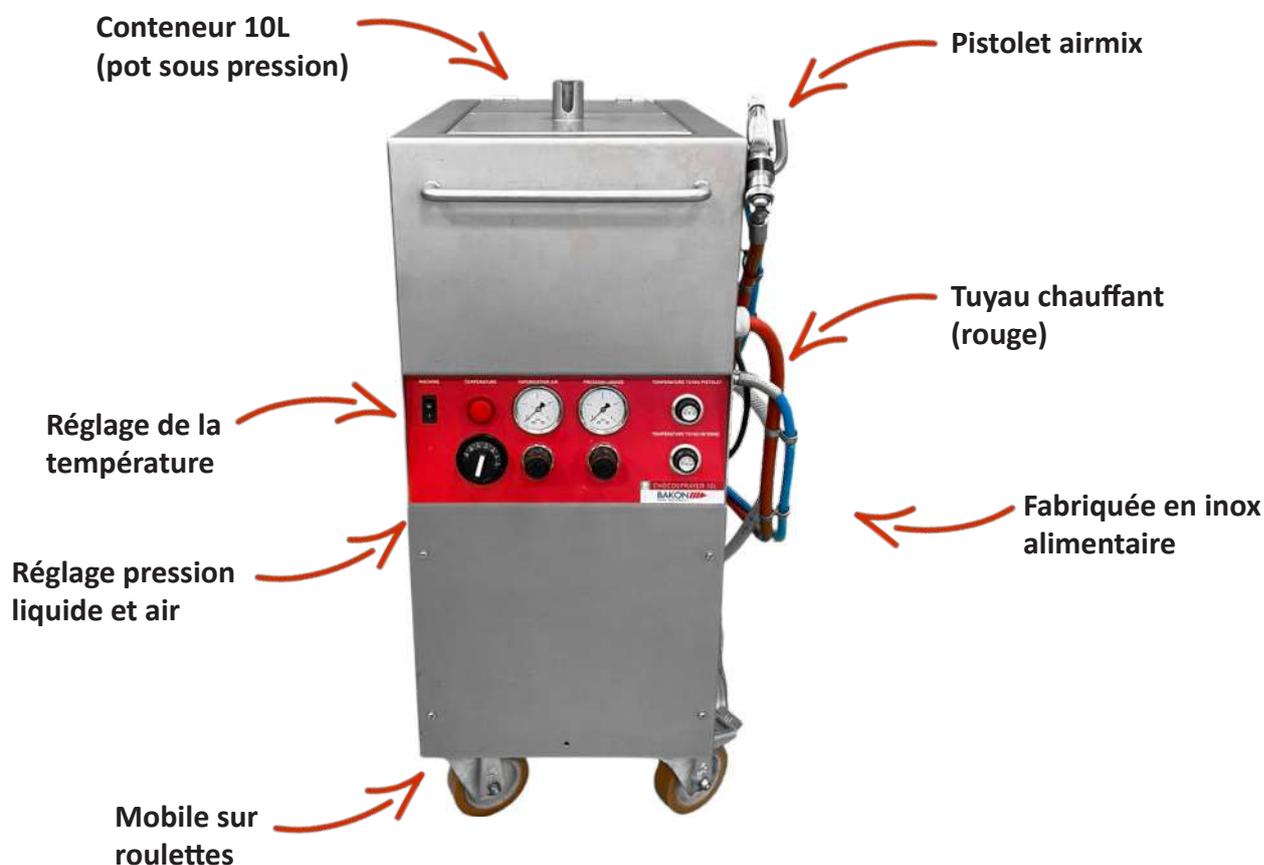


Machine à pulvériser Chocospray 10®

La **Chocospray 10** a été conçue spécialement pour la pulvérisation de préparation à base de chocolat, en dépose fine ou épaisse.

Votre chocolat reste prêt à l'emploi tout au long de la journée grâce à un système de bain-marie.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Plusieurs utilisations possibles : velours, chablonnage, décor, granuleux, neigeux, poudreux et chablonner
- Toujours prêt à l'emploi

Plusieurs applications :



Velours



Chablonnage



Décor

Options :

- 1 ou 2 pistolets (chocospray Twin)
- 20 Litres (ou 2x20 Litres)
- Version spéciale pour pulvérisation de chocolat de couverture
- Compresseur

Caractéristiques :

- Pulvérisation : airmix
- Pression de pulvérisation : réglable
- Nombre de pistolet : 1 (ou 2 selon version)
- Tension : 220/240 Volts 50 Hz
- Puissance : 1 650 Watts
- Température : réglable jusqu'à 90°C
- Pression d'air : 0 à 3.2 bars
- Dimensions (L x l x H) : 580 x 385 x 900 mm
- Matériau : inox

Zoom :

Réglage de la température



Conteneur de 10L



Pistolet airmix



Réglage de la pression



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles