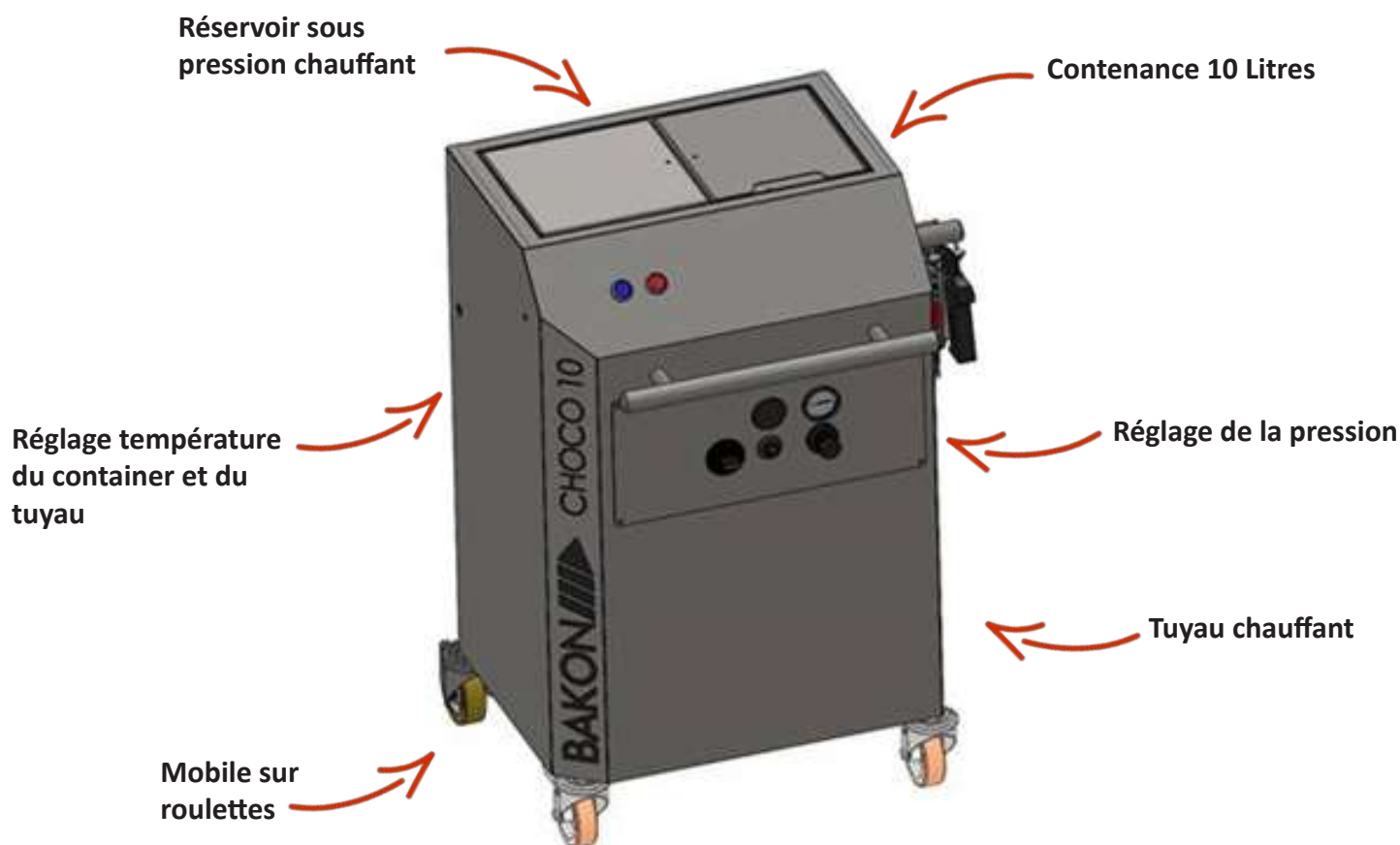


Machine à pulvériser Chocodécorator®

La **CHOCODECORATOR** est une machine chauffante permettant la dépose du chocolat et du fondant.
Elle permet de faire des lignes, rubans et glaçage d'éclairs selon vos besoins.
Le réglage de la température et de la pression se fait en façade.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Produit toujours prêt à l'emploi
- Plusieurs utilisations possibles : lignes, rubans et glaçage
- Nettoyage facile

Plusieurs applications :



Rubans

Options :

- 1 ou 2 pistolets

Caractéristiques :

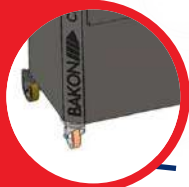
- Dimensions (L x l x h) : 560 x 520 x 1115 mm
- Tension : 230 VAC / 50 Hz
- Puissance : 1 600 Watts
- Longueur de tuyau : 1,8 mètre
- Matériau : inox
- Système de pulvérisation : airless
- Poids : 60Kg

Zoom :

*Conteneur
intérieur*



*Mobile sur
roulettes*



Porte pistolet



*Réglage
pression et
température*

