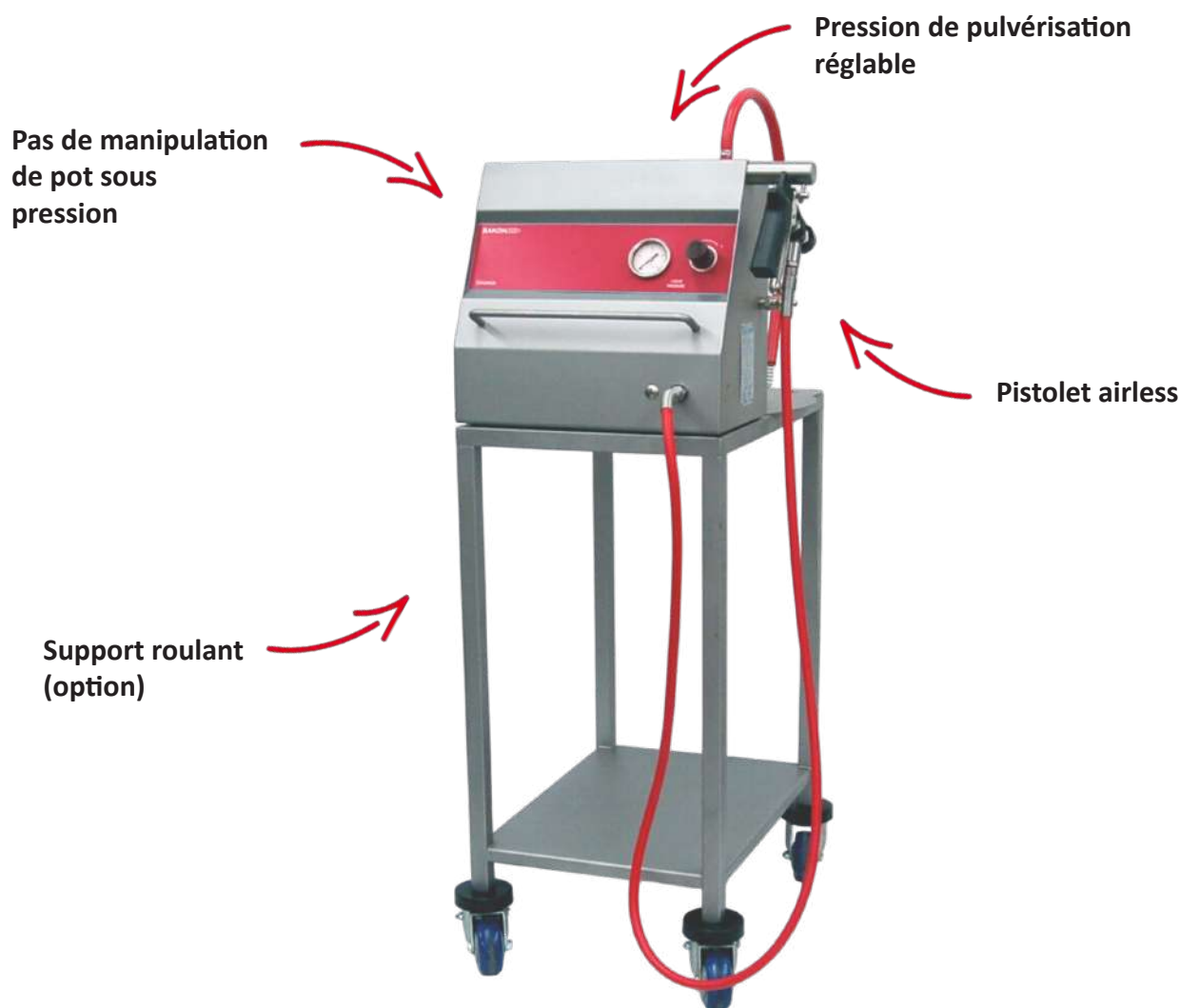


Machine à pulvériser le sirop

Siromix

Le **Siromix** est spécialement conçu pour pulvériser sans brouillard en airless du sirop ou autre produit liquide, qui est pompé directement dans votre contenant. La quantité de produit pulvérisé est réglable en façade grâce au manomètre.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Pression de pulvérisation réglable
- Fabriqué en inox alimentaire
- Facilité d'entretien
- Pas de manipulation de pot sous pression

Plusieurs applications :



Sirop



Dorure

Option :

- Support roulant
- Compresseur

Caractéristiques :

- Système de Pulvérisation : airmix
- Débit par minute : 500/600ml
- Dimensions machine (Lxlxh) : 420 X 250 X 340mm
- Hauteur avec support : 1170mm
- Hauteur avec support : 970mm
- Poids : ± 26kg

Zoom :

Réglage
quantité
pulvérisation



Pistolet
Airless



Support
roulant



Tuyau
produit

