

Machine à pulvériser Chocospray 1 et 2®

Les **Chocospray 1 et 2** ont été conçues spécialement pour la pulvérisation de préparation à base de chocolat, en dépose fine ou épaisse sur vos préparations.

Votre chocolat reste prêt à l'emploi tout au long de la journée, grâce à un système de maintien au chaud (circulation d'air chaud).

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Produit toujours prêt à l'emploi
- Plusieurs utilisations possibles : rayure fine ou épaisse, aspect velours, granuleux, neigeux, poudreux, chablonage
- Faible encombrement
- Nettoyage facile

Plusieurs applications :



Velours



Chablonnage



Décor

Options :

- 1 ou 2 pistolets
- Support roulant
- Compresseur

Caractéristiques :

- Pulvérisation : airmix
- Pression de pulvérisation : réglable
- Nombre de pistolet : 1 (ou 2 selon modèle)
- Tension : 220/240 Volts 50 Hz
- Température : réglable de 0 à 50°C
- Pression d'air : 6 bars max
- Dimensions (L x l x H) : 560 x 520 x 1115 mm (avec support)
- Matériau : inox
- Consommation d'air : 103L/min avec compresseur 6.2m3/h
- Longueur du tuyau : 1,8 mètre
- Poids : 20 Kgs

Zoom :

Porte pistolet



Conteneur intérieur



Réglages de pression



Tuyaux air (bleu) et produit (rouge)



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles