

Machine à pulvériser *Jelly Serveur Traiteur* ®

Elle est idéale pour la pulvérisation sans brouillard des produits chauds comme le nappage ou le sirop. Le réglage de la température et de la pression se fait en façade.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

- Toujours prêt à l'emploi
- Nettoyage facile
- Réglage de la pression et de la température en façade

Plusieurs applications :



Gelée surcristée



Gelée surcristée



Décor



Agent de démoulage

Options :

- Conteneur 20 Litres
- 1 ou 2 conteneurs
- Compresseur



Caractéristiques :

- Tension : 220 V
- Puissance : 3000 W
- Pression : 6 Bars réglable
- Dimensions machine : 480 X 650 X 1220 mm
- Pulvérisation : Jet conique – Jet plat
- Pistolet : sans air
- Débit : 0,600 L minute – autres débits possibles
- Poids : ± 65 kg
- Température : jusqu'à 90°

Zoom :

Conteneur
de 10L



Réglage de la
température



Pistolet airless



Réglage de la
pression



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles