

Chocodecorator[®]

La machine

Machine chauffante pour :

- La dépose de chocolat et fondants mous,
- le glaçage d'éclairs
- le décor lignage, rubans,

A raccorder sur air comprimé

Les avantages de la Chocodecorator[®]

- 1 réservoir sous pression chauffant.
- 1 Tuyau chauffant
- Modèle : 1 ou 2 pistolets de dépose.
- Contenance 14 Litres.
- Réglage température du fut et du tuyau
- Réglage de la pression
- Choix de buses et d'embouts

Les caractéristiques techniques

Dimensions (L x l x h)	: 560 x 520 x 1115 mm
Tension	: 220/240 Volts
Puissance	: 2 500 Watts
Longueur de tuyau	: 1,8 mètre
Matériau	: inox
Système de pulvérisation	: airless



Pour tous renseignements contactez-nous