

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.
Le produit se verse dans une cuve sous pression de 10L.

A raccorder sur air comprimé



Les + :

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



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire

AGENT EXCLUSIF



BAKON

Plusieurs applications :



Nappage



Sirop

Options :

- Conteneur 20 Litres
- 1 ou 2 conteneurs (10 ou 20L)
- Compresseur
- Réglage de la température du tuyau chauffant



Caractéristiques :

- Tension : 220 V
- Puissance de chauffe : 1600 W
- Pression : réglable de 0 à 3.2 bars
- Dimensions machine (Lxlxh) : 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 :



SCAN ME

Photos non contractuelles

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com

