

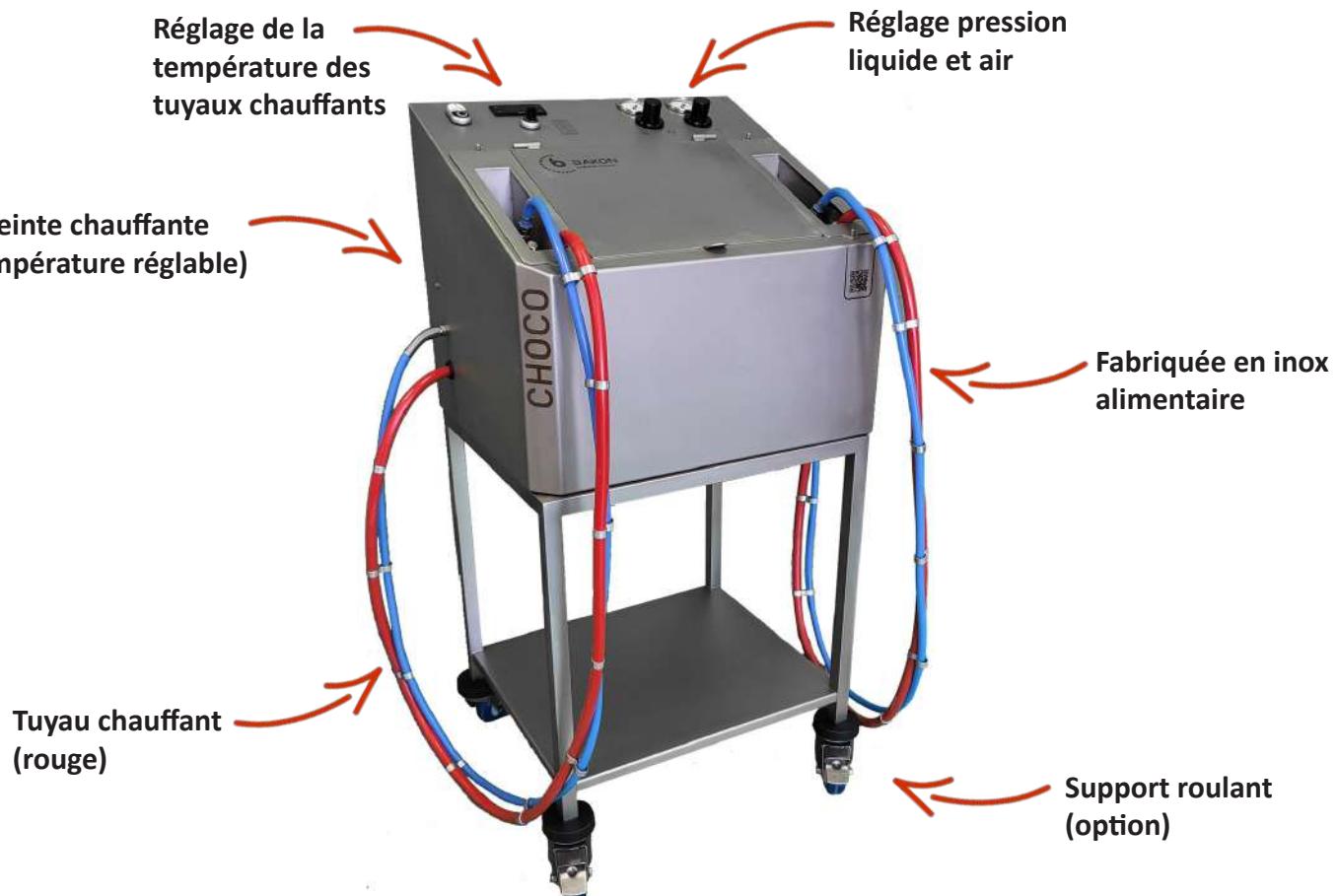


Machine à pulvériser Chocospray 1 et 2®

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



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire

AGENT EXCLUSIF



BAKON
LINXIS GROUP

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)
- Matériaux : inox
- Longueur du tuyau : 1,8 mètre
- Poids : 20 Kgs

Zoom :

Porte pistolet



Conteneur intérieur



Réglages de pression



Réglages température tuyau et enceinte chauffante



Vidéo d'utilisation :



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

Photos non contractuelles

