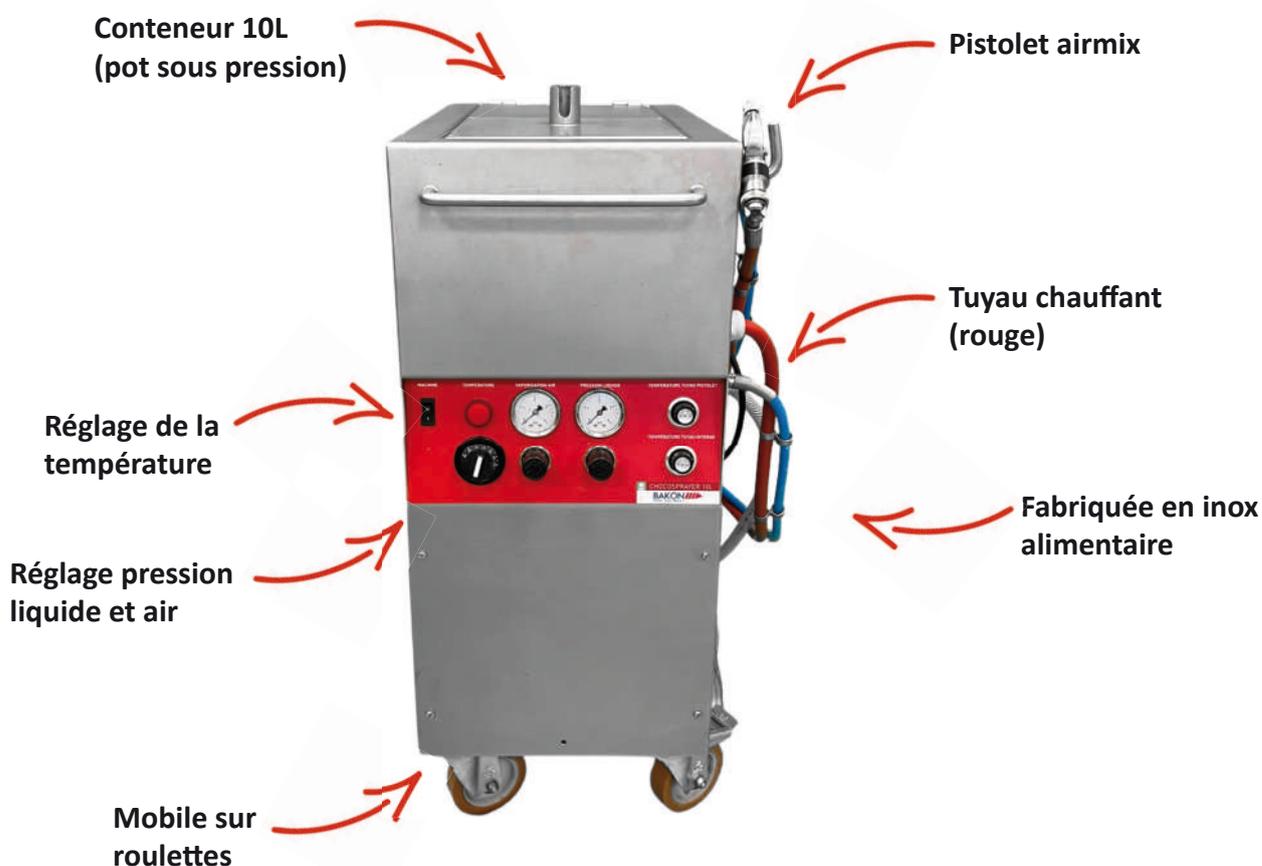


## Machine à pulvériser *Chocospray 10®*

La **Chocospray 10** a été conçue spécialement pour la pulvérisation de préparation à base de chocolat, en dépose fine ou épaisse.

Votre chocolat reste prêt à l'emploi tout au long de la journée grâce à un système de bain-marie.

A raccorder sur air comprimé



### Les + :

- Plusieurs utilisations possibles : aspect velours, granuleux, neigeux, poudreux et chablonner
- Toujours prêt à l'emploi
- Nettoyage facile

## Plusieurs applications :



**Velours**



**Chablonnage**



**Décor**

### Options :

- 1 ou 2 pistolets (chocospray Twin)
- 20 Litres (ou 2x20 Litres)
- Version spéciale pour pulvérisation de chocolat de couverture
- Compresseur

### Caractéristiques :

- Pulvérisation : airmix
- Pression de pulvérisation : réglable
- Nombre de pistolet : 1 (ou 2 selon version)
- Tension : 220/240 Volts 50 Hz
- Puissance : 1 650 Watts
- Température : réglable jusqu'à 90°C
- Pression d'air : 0 à 3.2 bars
- Dimensions (L x l x H) : 580 x 385 x 900 mm
- Matériau : inox

### Zoom :

**Réglage de la température**



**Conteneur de 10L**



**Pistolet airmix**



**Réglage de la pression**



### Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

*Photos non contractuelles*