

Doreuse Mobile Dix

Le **MOBILE DIX** est un appareil manuel avec un pot en inox sous pression réglable destiné à pulvériser la dorure sur la viennoiserie et autres produits. Le tuyau d'alimentation d'air doit être raccordé à une source d'air comprimé. (Pression de raccordement : 6 bars environ) La machine est équipée d'un régulateur limiteur de pression, avec une soupape de sécurité et un flexible silicone armé de 2m. La lance est composée d'une rallonge de 37cm coudée pour passer entre les plaques sur chariot et équipée d'un filtre avant la buse. Le stockage de la dorure peut se faire en chambre froide.

A raccorder à une arrivée d'air comprimé



Les + :

- Projection de la dorure sans brouillard
- Une fois rempli et sous pression, il peut être déplacé

Plusieurs applications :



Viennoiseries



Galette des rois



Moule graissé

Option :

- Pot de 20L

Caractéristiques :

- Pression utilisation : 3,5 bars
- Poids : ± 3kg
- Contenance : 10L
- Hauteur : 600mm
- Diamètre : 250mm

Soupape de sécurité



Lance



Régulateur sous pression



Pot sous pression



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles