

Machine à pulvériser le sirop *Siromix*

Le **Siromix** est spécialement conçu pour pulvériser sans brouillard en airless du sirop ou autre produit liquide, qui est pompé directement dans votre contenant. La quantité de produit pulvérisé est réglable en façade grâce au manomètre.

A raccorder sur air comprimé

Pas de manipulation
de pot sous
pression

Pression de pulvérisation
réglable

Pistolet airless

Support roulant
(option)



Les + :

- Pression de pulvérisation réglable
- Fabriqué en inox alimentaire
- Facilité d'entretien
- Pas de manipulation de pot sous pression

Plusieurs applications :



Sirops



Dorure

Option :

- Support roulant
- Compresseur

Caractéristiques :

- Système de Pulvérisation : airmix
- Débit par minute : 500/600ml
- Dimensions machine : 420 X 250 X 340mm
- Hauteur avec support : 970mm
- Poids : ± 26kg

Zoom :

*Réglage
quantité
pulvérisation*



*Pistolet
Airless*



*Support
roulant*



*Tuyau
produit*

