



Doreuse *Spray Mix BB ®*

Le **SPRAY MIX BB** est une machine de table (support roulant en option) spécialement conçu pour pulvériser sans brouillard de la dorure ou des huiles de démoulage.

La dorure est pompée directement dans le conteneur de produit depuis le tuyau d'aspiration et est envoyée sous pression au pistolet.

De l'air comprimé arrive également à la buse du pistolet et sert à pulvériser finement le produit.

La quantité d'air et de produit est ajustable en façade depuis les manomètres.

A raccorder sur air comprimé

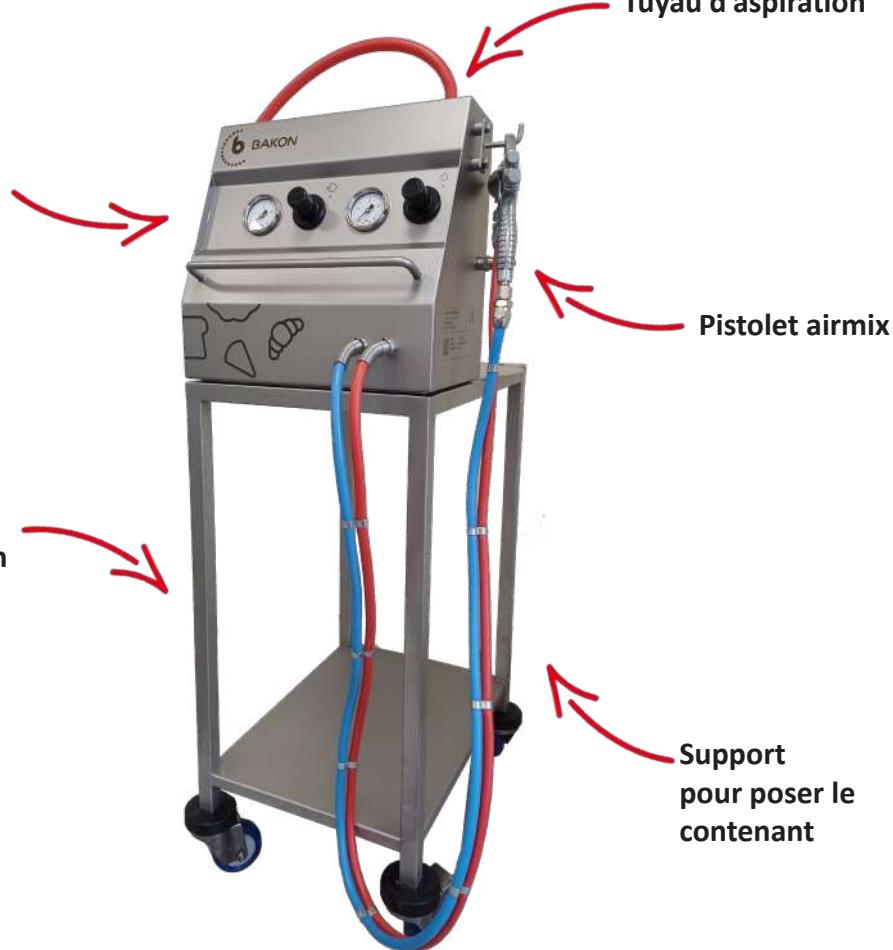
Manomètres pour
réglage air/produit

Tuyau d'aspiration

Pistolet airmix

Facilité
d'entretien après
chaque utilisation

Support
pour poser le
contenant



Les + :

- Pression de pulvérisation et débit de produit réglable
- Fabrication en inox alimentaire
- Facilité d'entretien



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire

AGENT EXCLUSIF



BAKON

Plusieurs applications :



Viennoiseries



Buns



Moules graissés

Options :

- Compresseur sur demande
- Support roulant

Caractéristiques :

- Pression d'air : réglable de 0,5 – 3.5 bars
- Pression du produit : réglable de 0,5 – 3.5 bars
- Système de Pulvérisation : airmix
- Débit par minute : 500/600ml
- Dimensions machine (Lxlxh) : 600x400x400 mm
- Hauteur avec support : 970mm
- Poids : ± 28kg

Zoom :

*Support
contenant*

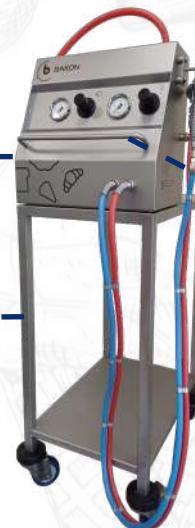


*Support
roulant*



*Pistolet
airmix*

*Réglage de
la pression/
produit*



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

