

CHOCO BASIC



Omschrijving

Deze kleinste chocolade spuitmachine bestaat uit een speciaal lage druk spuitpistool met onderbeker, warmhoud- unit en spuitdruk regelaar. Uitstekende machine voor de probleemloze en nevelvrije verwerking van uw chocolade, coating of canache. De machine is altijd gebruiksklaar en heeft een constante verwerkingstemperatuur. Zeer handzaam model, eenvoudig te bedienen en te reinigen. Het spuitpistool is gemakkelijk in te stellen voor diverse spuitbeelden zoals: voor het aanbrengen van een zeer dunne laag, spetteren, fluwelen, streepjes/korrel motief enz. Machine wordt zonder compressor geleverd. De aan te sluiten compressor heeft een minimale capaciteit nodig van 60 Liter per minuut.

Inhoud beker: 0,6 Liter

Spanning : 220/240 Volt 50/60 Hz

Andere voltages op aanvraag leverbaar

Verwarmingcapaciteit: 400 Watt

Temperatuurinstelling begrensd tussen 20°C en 60°C

Geadviseerde werktemperatuur : tussen de 30°C en 40°C

Digitale temperatuur aanduiding

Afmetingen : 250 x 160 x 395 mm (LxBxH)

Gewicht gehele machine: 7 KG Pistool : 1 KG