

CHOCO MAX



Omschrijving

Chocolade spuitmachine met een container inhoud voor 8 Liter chocolade (coating, -canache). De machine is voorzien van een roerwerk. Het speciale lage druk pistool, aangesloten aan een verwarmde elektrische vloeistofslang, zorgt voor een probleemloze en nevelvrije verwerking van uw chocolade. De machine heeft een eenvoudige instelling voor diverse spuitbeelden zoals: zeer dunne tot dikke laag, spetteren, fluwelen, streepjes motief, sneeuw decoratie enz. De Chocomax wordt geleverd exclusief compressor. Machine moet aangesloten worden op een compressor met een minimale capaciteit van 80 Liter per minuut.

Inhoud container: 8 Liter

Spanning : 220/240 Volt 50/60Hz

Andere voltages op aanvraag leverbaar

Verwarmingscapaciteit : 900 Watt

Temperatuurinstelling: begrensd tussen 20°C en 60°C

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

Eenvoudig te verplaatsen op solide zwenkwielen

Digitale temperatuur aanduiding

Afmetingen: 540 x 450 x 910 mm (LxBxH)

Gewicht machine: 46 KG