

Spraychoc

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione:	110/240 V
Potenza necessaria:	550W a pistola
Sistema di spruzzo:	airmix
Pressione d'esercizio:	da 0,5 a 3,5 bar
Dim. Spraychoc micro:	340x180x385 mm
Dim. Spraychoc maxi:	700x200x400 mm
Peso:	10 kg / 19 kg
Serbatoio:	1 litro / 2 litri

SPRAYCHOC è una macchina per la nebulizzazione del cioccolato e burro di cacao. La possibilità di regolare la pressione e la temperatura consentono la realizzazione di effetti decorativi particolari: velluto, neve, granulato, buccia d'arancia, punti, righe, ecc.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	110/240 V
Wattage:	550W spray gun
Spray system:	airmix
Operating pressure:	da 0,5 a 3,5 bar
Dim. Spraychoc micro:	340x180x385 mm
Dim. Spraychoc maxi:	700x200x400 mm
Weight:	10 kg / 19 kg
Tank capacity:	1 litre / 2 litres

SPRAYCHOC is a machine for spraying chocolate, its substitutes and cocoa butter. The possibility of adjusting both pressure and temperature allows to obtain special decorative effects: velvet, snow, granules, orange peel, points, lines, etc.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	110/240 V
Potencia necesaria:	550W a pistola
Sistema de vaporización:	airmix
Presión de trabajo:	da 0,5 a 3,5 bar
Dim. Spraychoc micro:	340x180x385 mm
Dim. Spraychoc maxi:	700x200x400 mm
Peso:	10 kg / 19 kg
Capacidad del depósito:	1 litro / 2 litri

SPRAYCHOC es un aparato para vaporizar el chocolate y sus subrogados. La posibilidad de ajustar la presión y la temperatura permite realizar efectos decorativos especiales: terciopelo, nieve, granulado, corteza de naranja, puntos, rayas, etc.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage:	110/240 V
Puissance nécessaire:	550W par pistolet
Système de vaporisation:	airmix
Pression de service:	da 0,5 a 3,5 bar
Dim. Spraychoc micro:	340x180x385 mm
Dim. Spraychoc maxi:	700x200x400 mm
Poids:	10 kg / 19 kg
Capacité du réservoir:	1 litre / 2 litres

SPRAYCHOC est une machine pour la nébulisation du chocolat et du succédané. Le fait de pouvoir régler la pression et la température permet de réaliser des effets décoratifs particuliers: velours, neige, granulé, écorce d'orange, points, traits, etc.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Spannung:	110/240 V
Erforderliche Leistung:	550 Watt pro Pistole
Sprühsystem:	airmix
Betriebsdruck:	von 0,5 bis 3,5 bar
Spraychoc micro:	340x180x385 mm
Spraychoc maxi:	700x200x400 mm
Gewicht:	10 kg / 19 kg
Tank:	1 liter / 2 liter

SPRAYCHOC ist eine Maschine zum Zerstäuben von Schokolade sowie von Schokoladeersatz. Der Druck und die Temperatur können für verschiedene dekorative Effekte eingestellt werden: Seide, Schnee, Granulat, Orangenhaut, Punkte, Riefen usw.





**Spraychoc
Micro**

Cod. 09.1CHOC1



**Spraychoc
Maxi**

Cod. 09.1CHOC2