

**Sprühsystem für Schokolade/Schokoladenersatz L 420 mm x
T 400 mm x H 400 mm**

Preis: 3.952,00 € + IVA



Referenz: CIOCOSPRITZ

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Erogatori spray

Beschreibung

Sprühsystem für Schokolade/Schokoladenersatz L 420 mm x T 400 mm x H 400 mm

Das Gerät ist aus **Edelstahl** gefertigt und ideal für die **Zerstäubung** der Schokolade (oder des Schokoladenersatzes).

Die geschmolzene Schokolade wird in einen Behälter im behizten hinteren Fach einschüttet. **Man kann bis maximal +60°C die Temperatur einstellen.**

Das Produkt wird direkt vom Behälter angesaugt und zur Sprühpistole gepumpt: Druckluft und Produkt werden **einzel**n reguliert, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.

Das Personal der Bäckereien schätzt die Vorteile dieses Gerätes, das eine leitungsfähige **Arbeitsorganisation** ermöglicht.

Dieses Gerät haltet die Schokolade stets **gebrauchsfertig** und mit einer **konstanten Temperatur**; außerdem, ist es kompakt und leicht zu verwenden und zu reinigen. Seine vielfältigen **Verwendungsmöglichkeiten** machen es auch für verschiedene **Dekorationseffekte** gut geeignet: Samteffekt, Kakaopulver-Effekt, Schnee-Effekt, Orangenhaut-Effekt, Streifen, Punkten...

Für glatte Kuvertüren: 10% bis 20% mit Kakaobutter (für Schokolade) oder hydriertem Kokosnuss (für Schokoladenersatz) verdünnen.

KOMPRESSOR NICHT INBEGRIFFEN, KANN SEPARAT GEKAUFT WERDEN.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	L 420 mm x T 400 mm x H 400 mm
Betriebstemperatur	bis 60°C
Gewicht	24 Kg
Leistung	250 Watt
Spannung	220/240 Volt - 50/60 Hz
