

VAPORISATEUR DE CHOCOLAT CHOCOMAX

Machine à napper le chocolat d'une capacité de 14 litres, avec agitateur, pistolet spécial basse pression relié à la cuve par un tuyau chauffant. Régulateur de pression et d'écoulement. Permet de vaporiser le chocolat en épaisseurs et volumes variés.



AVANT



ARRIERE

Caractéristiques techniques :

Capacité de la cuve : 14 litres
Température : entre 20° et 50°C
Température recommandée : 30°C à 40°C
Tension : 220/240 V 50/60 Hz
Chauffage : 900 W
Dimensions : 540 x 450 x 910 mm
Poids : 46 kg



04/2015

