



Erogatore spray per cioccolato e surrogato L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm

MODELLO: CIOCOSPRITZ

Dimensioni esterne

L 420 x P 400 x H 400 mm

3.764,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni esterne	L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm
Temperatura d'esercizio	regolabile fino a 60°C
Peso	24 Kg

Potenza assorbita	250 W
Tensione	220-240 V/50-60 Hz

Descrizione

Erogatore spray per cioccolato e surrogato dimensioni L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm.

Ciocospritz è un erogatore spray costruito in acciaio inox, ideato per risolvere il problema della nebulizzazione del cioccolato e del surrogato.

Il cioccolato sciolto viene riposto all'interno di un contenitore, introdotto nell'apposito vano posteriore riscaldato.

Al fine di mantenere il cioccolato costantemente in temperatura è possibile regolare la temperatura fino ad un massimo di 60°C.

Il prodotto viene quindi aspirato direttamente dal contenitore e pompato fino alla pistola: aria compressa e prodotto vengono regolati separatamente per ottenere un risultato ottimale.

Questa macchina ha molti vantaggi che vengono apprezzati da chi lavora all'interno di pasticcerie e laboratori poiché permette di organizzare il lavoro in modo comodo ed efficiente.

Aiuta a mantenere cioccolato e surrogato sempre pronto all'uso e ad una temperatura costante; inoltre è compatta e semplice da utilizzare e pulire. Le molteplici possibilità di impiego la rendono versatile e adatta anche a creare diversi effetti decorativi: effetto velluto, effetto polvere di cacao, effetto neve, granulato, effetto buccia d'arancia, righe, punti etc.

Per coperture lisce diluizione dal 10% al 20% con burro cacao (cioccolato) o cocco idrogenato (surrogato di cioccolato).

COMPRESSORE NON INCLUSO ACQUISTABILE SEPARATAMENTE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA