

Glasier-Master DC-30-M

Spuit voor fondant



Technische gegevens

Max. bedrijfsdruk:	2-6 bar
Spanning:	230 V / 50 Hz
Stroom:	14 A
Vermogen:	3,4 WK
Behuizing:	RVS
Droger-verwarmingsblok als doorloopverwarming:	3,0 KW
Verwarmingsbehuizing met luchter:	0,4 KW
Inhoud vat:	30 liter
Hoogte:	1150 mm
Breedte:	400 mm
Diepte:	760 mm
Gewicht:	65 kg

Prestaties

Precieze temperatuur/gelijkmatige aanbrenging

fondant wordt nooit te heet, kwaliteitsverbetering van gebaksoorten

Hygiëne

gebak wordt niet aangeraakt

Druk instelbaar

traploze regeling van hoeveelheid materiaal

Reinigingsvoorziening

snelle reiniging van pistool en slang

Spuiten en weinig verstuiven

geen onnodige vervuiling, besparing van grondstoffen

Verwarmingsbehuizing met luchter

drukcontainer, koppelingen en slangen worden tot ca. 35°C verwarmd

Droger-verwarmingsblok

onderhoudsvrij

Spilkop met 5 gaten als optie

veel verschillende producten

DÜBÖR®