

hotCHOC

Spuit u verwarmde chocolade - continu en zonder veel te verstuiven

Voor mengsels van 50% chocolade / 50% cacaoboter op temperaturen tussen 28°C en 35°C



Technische gegevens

Vermogen max:	120 - 200 ml/min.
Viscositeit max.:	20 - 28 DIN/sec.
Volume bak:	550 ml
uitgang:	max. 40 W

NL

Prestaties

Hantering

uiterst handig dankzij bediening met één hand, slechts 1,1 kg om te werken zonder vermoeid te raken, geen perslucht nodig!

Verwarmde spuitmondkop

continu werken zonder verstopte spuitmonden

Modern design

goed te

230 V spanning

reinigen kunststoffen behuizing
overall direct op conventionele stopcontacten aan te sluiten

Spuiten zonder veel verstuiven

geen onnodige vervuiling

Onderhoud

eenvoudig te demonteren, ideaal voor reiniging, stevig en oliebestendig

Spuitresultaat

geen onnodige vervuiling

Leveringsomvang

550 ml-vat, spuitmondverlenging, spuitmondverwarming, isolatie

