

Pedido del cliente

Máquina de pulverización para chocolate y sucedáneos L 420 mm x P 400 mm x A 400 mm

Precio: 4.216,00 € + IVA



Referencia: CIOCOSPRITZ

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Erogadores Spray

Descripción

Máquina de pulverización para chocolate y sucedáneos L 420 mm x P 400 mm x A 400 mm.

Ciocospritz es un **dispensador de spray de acero inoxidable**, diseñado para resolver el problema de la pulverización de chocolate y sucedáneos.

El chocolate fundido se coloca dentro de un **recipiente en el compartimento trasero calentado**.

Para mantener el chocolate a una temperatura constante, la temperatura puede **ajustarse hasta un máximo de 60°C**.

El producto se aspira directamente del recipiente y se bombea a la pistola: **el aire comprimido y el producto se regulan por separado para obtener resultados óptimos**.

Esta máquina tiene muchas ventajas que son apreciadas por quienes trabajan en panaderías y laboratorios, ya que **permite organizar el trabajo** de forma cómoda y eficaz.

Ayuda a mantener el **chocolate y los sucedáneos siempre listos para su uso y a una temperatura constante**; también es compacto y **fácil de usar y limpiar**. Sus **múltiples posibilidades de uso** lo hacen versátil y también adecuado para crear diferentes **efectos decorativos**: efecto terciopelo, efecto polvo de cacao, efecto nieve, granulado, efecto piel de naranja, rayas, puntos, etc.

Para recubrimientos suaves, diluir del 10% al 20% con manteca de cacao (chocolate) o cacao hidrogenado (sustituto del chocolate).

COMPRESOR NO INCLUIDO, PUEDE ADQUIRIRSE POR SEPARADO.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 420 mm x P 400 mm x A 400 mm
Temperatura de funcionamiento	ajustable hasta 60°C
Peso	24 Kg
Consumo de energía	250 W
Tensión	220-240 V/50-60 Hz