MACHINE À NAPPER

La Minijel est une machine conçue pour les pâtisseries, boulangeries et entreprises agroalimentaires souhaitant accélérer l'enrobage à la gélatine. Cette dernière forme une couche protectrice qui limite l'oxydation et prolonge la conservation des produits.

En pâtisserie, elle est utilisée pour napper tartes aux fruits et viennoiseries. En plus de son rôle protecteur, elle apporte brillance et tenue, rendant les produits plus appétissants et durables.

MINIJEL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Aspiration directe, sans limite de quantité. Idéal pour un usage intensif.
- Chauffage interne réglable de 0 à 90 °C, avec maintien automatique de la température pour une distribution continue.
- Tuyau chauffé électriquement jusqu'à l'aérographe pour garantir une fluidité constante du produit.
- Construction en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer.
- Poignées pour facilité le déplacement
- Vendu avec deux buses: 0,8 et 0,6 mm
- Tuyau de raccordement inclus

Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids	PRIX
MINIJEL	230V - 50/60 Hz 2,1 kW	280x320x380	32 kg	**5 000 €**

PASTRY BOX
1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.