



AÉROGRAPHES

La machine à vaporiser Chocohot a été conçue pour réaliser une large gamme de décosrations en pulvérisant du chocolat ou du beurre de cacao. Associé à un colorant alimentaire, le beurre de cacao permet de fixer durablement la couleur et de l'appliquer avec précision sur des pralines, des œufs de Pâques, des entremets et bien d'autres créations chocolatières ou pâtissières.

CHOCO SPRAY

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Chambre de travail chauffée et ventilée
- Équipé d'une buse de 1,9 mm
- Réservoir d'une capacité d'un litre
- Panneau de commande avec régulateur de température, manomètre et régulateur de pression.
- Affichage numérique avec possibilité de réglage de la température dans la chambre chauffée
- Système de chauffage : 1 résistance chauffante et 1 ventilateur pour évacuer l'air chaud
- Fabriqué en acier inoxydable
- Entrée et tuyaux de raccordement inclus
- **COMPRESSEUR NON INCLUS**



Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
CHOCO SPRAY	230V - 50/60 Hz 0,5 kW	220x243x478	12 kg
CHOCO SPRAY DOUBLE	230V - 50/60 Hz 1 kW	440x243x478	26 kg

PASTRY BOX

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