

La machine à vaporiser Chocohot a été conçue pour réaliser une large gamme de décorations 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 pâtisseries.

## 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
<b>CHOCO SPRAY</b>	230V - 50/60 Hz 0,5 kW	220x243x478	12 kg
<b>CHOCO SPRAY DOUBLE</b>	230V - 50/60 Hz 1 kW	440x243x478	26 kg