

BAKKTRADE SPUITMACHINE CHOCOLADE

BAKK CHOCO BASIC2



De BAKK CHOCO BASIC2 spuitmachine voor chocolade bestaat uit twee speciale lage druk pistolen met onderbrekers, warmhoud-units en spuitdruk regelaars. Nevelvrije verwerking van chocolade, coating of ganache. Heeft een constante verwerkingstemperatuur. Is makkelijk in te stellen. Voor het spuiten in een laag, streep of korrel motief. Wordt geleverd zonder compressor.

Technische specificaties

Capaciteit aan te sluiten compressor	60+ l/min
Afmetingen (b x h x d)	320 x 395 x 250 mm
Gewicht	16 kg
Elektriciteit	220V 0,8 kW

Kenmerken

Omkasting in roestvrij staal

2 x 2 meter darm

2 pistolen