

BAKKTRADE SPUITMACHINE CHOCOLADE

BAKK CHOCO BASIC



De BAKK CHOCO BASIC spuitmachine voor chocolade bestaat uit een speciale lage druk pistool met onderbreker, warmhoud-unit en spuitdruk regelaar. 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)	160 x 395 x 250 mm
Gewicht	8 kg
Elektriciteit	220V 0,4 kW

Kenmerken

Omkastung in roestvrij staal

2 meter darm