

BAKON CHOCOSPRAY 100

Sprühmaschine für Schokoladenguß



Die Maschine

Im Zuge der ständigen Verbesserung unserer Maschinen und entsprechend den Anforderungen ihrer Benutzer haben wir mit dem Choco-Spray 100 eine Maschine entwickelt, die Schokoguß direkt aus einem beheizten Vorratsbehälter sprüht. Dieser Behälter wird durch zirkulierende Heißluft beheizt, wobei die Temperatur digital eingestellt werden kann. Durch die Verwendung elektrisch beheizter Schläuche bleibt die Schokolade bis zum Versprühen flüssig.



Die Vorteile

- ✦ Air Mix - Sprühtechnik mit niedrigem Druck.
- ✦ Schokolade ist ständig gebrauchsfertig.
- ✦ Konstante Temperatur.
- ✦ Kompakt und leicht zu bedienen.
- ✦ Verbrauch an Kakaobutter, Fettglasur usw. um 10-20% reduziert.
- ✦ Kann auch Butter verarbeiten.
- ✦ **Besondere Möglichkeiten der Dekoration:**
 - dünnschichtig / dickschichtig, Orangenhauteffekt, Schneeeffekt, Kakaopulvereffekt, Granulateffekt, Streifen.

Standardeigenschaften

- ✦ Flüssigkeits- und Luftdruck lassen sich getrennt regulieren
- ✦ Digitale Temperatureinstellung
- ✦ Austauschbarer Vorratsbehälter
- ✦ Mit oder ohne fahrbares Untergestell
- ✦ Erhältlich mit einer oder zwei Sprühpistolen: (**Choco-Spray 100 Twin**)

Die technischen Daten

Betriebsspannung	: 220/240 VAC / 50 Hz
Leistung	: 500 W
Sprühsystem	: air mix
Sprühdruk	: einstellbar von 0,5 bis 3,5 bar
Flüssigkeitsdruck	: einstellbar von 0,5 bis 3,5 bar
Betriebsdruck	: 6 bar
Luftverbrauch	: 130 ltr./min.
Abmessung (l x w x h)	: 300 x 380 x 380 mm
Abmessung Vorratsbehälter	: 260 x 170 x 240 mm
Gewicht	: 20 kg
Ausführung	: Edelstahl inox 304

Alle Bakon Maschinen sind ausgehrt mit CE-Marke.



BAKON
FOOD EQUIPMENT

Stanleyweg 1 ✦ 4462 GN Goes
Postbus 166 ✦ 4460 AD Goes
die Niederlande
Tel. (+31) 113 244330 ✦ Fax (+31) 113 244360
info@bakon-technik.de ✦ www.bakon-technik.de

