

FONDANT ECLAIR



Omschrijving

De Fondant Eclair machine is speciaal ontwikkeld voor het decoreren van producten zoals bijvoorbeeld Eclairs en Donuts. Deze materiaal en tijd besparende machine is uitgevoerd met een speciaal ontwikkeld decoreer pistool, die indien gewenst uitgevoerd kan worden met diverse spuitmonden. Door verandering van de spuitmond krijgt men meer of minder product op de Eclair.

Vulinhoud : 10 Liter Spanning : 220/240 Volt 50/60 Hz Andere Voltages op aanvraag mogelijk Afmetingen : 540 x 450 x 850 mm (LxBxH) Vermogen : Verwarmingscapaciteit 2000 Watt Korte opwarmtijd, altijd gebruiksklaar Eenvoudig te bedienen Speciaal pistool met decoreerspuit, opbrengst van de fondant is regelbaar Alle vloeistofdoorgangen uitgevoerd in hoogwaardige materialen zoals: roestvrij staal en speciale kunststoffen Uitgevoerd met elektrisch verwarmde pistoolslang Nauwkeurige digitale temperatuurregeling Gewicht : 65 KG Gebouwd volgens HACCP- richtlijnen en CE normen Machine wordt geleverd zonder compressor