



Spraychoc

Macchina per spruzzare cioccolato

Chocolate spraying machine

Máquina para rociar chocolate

Pulvérisateur à chocolat

Maschine zum Spritzen von Schokolade



SPRAYCHOC è una macchina per spruzzare il cioccolato, il surrogato e il burro di cacao. Spraychoc grazie alla possibilità di regolare la pressione, la quantità di cioccolato e l'angolazione dell'ugello, consente la realizzazione di effetti decorativi particolari: velluto, neve, granulato, buccia d'arancia, punti, righe, ecc. Spraychoc è la soluzione ideale per spruzzare il cioccolato su torte, stampi di cioccolato, praline, ottenendo in pochi minuti prodotti perfettamente decorati e con un aspetto accattivante. Spraychoc è una macchina composta da una pistola e una struttura riscaldabile nella quale posizionare la pistola al termine della lavorazione. Il compressore è fornito su richiesta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Voltaggio: Voltage: Voltaje: Tension: Spannung:	110/240 V
Potenza a pistola: Wattage spray gun: Potencia a pistola: Puissance par pistolet: Stromaufnahme pro Pistole:	0.95 Kw
Peso: Weight: Peso: Poids: Gewicht:	Micro 12 kg Maxi 22 kg
Dimensioni: Dimensions: Dimensiones: Dimensions: Maße:	Micro 34x18x39h cm Maxi 70x20x40h cm
Pressione: Pressure: Presión: Pression: Druck:	0.5 - 3.5 bar
Sistema di spruzzo: Spray system: Sistema de vaporización: Système de vaporisation: Sprühsystem:	airmix
Capacità pistola: Gun capacity: Capacidad de la pistola: Capacité pistolet: Behälter:	1 Lt / 2 Lt



SPRAYCHOC is a machine for spraying chocolate, substitute and butter cocoa. Spraychoc thanks to the possibility to adjust the pressure, the quantity of chocolate and the angle of the nozzle, allows the creation of special decorative effects: velvet, snow, granulated, orange peel, points, lines, etc. Spraychoc is the ideal solution for spraying chocolate on cakes, chocolate moulds, pralines, enabling the creation, in just a few short minutes, of a product that is attractive and perfectly decorated. Spraychoc is a machine consisting of a gun and a heated structure in which to place the gun at the end of the process. The compressor is provided on request.



SPRAYCHOC est une machine à pulvériser le chocolat, le succédané et le beurre de cacao. Spraychoc, grâce à la possibilité de régler la pression, la quantité de chocolat et l'angle de la buse, permet la réalisation d'effets décoratifs particuliers: velours, neige, granulé, peau d'orange, points, lignes, etc. Spraychoc est la solution idéal pour pulvériser le chocolat sur les tartes, moules de chocolat, pralines, en obtenant en quelques minutes des produits parfaitement décorés et d'un aspect captivant. Spraychoc est une machine composée d'un pistolet et d'une structure chauffante dans laquelle placer le pistolet à la fin de la fabrication. Le compresseur est fourni sur demande.



SPRAYCHOC es una máquina para rociar chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc, gracias a la posibilidad de regular la presión, la cantidad de chocolate y el ángulo de la boquilla, permite realizar efectos decorativos especiales: terciopelo, nieve, granulado, piel de naranja, puntos, líneas, etc. Spraychoc es la solución ideal para rociar chocolate en tortas, moldes de chocolate, praliné, y para obtener en pocos minutos productos decorados perfectamente y con un aspecto atractivo. Spraychoc es una máquina formada por una pistola y una estructura que puede calentarse en la cual ubicar la pistola al finalizar la elaboración. A pedido se suministra el compresor.



SPRAYCHOC ist eine Maschine zum Spritzen von Schokolade, Surrogat und Kakaobutter. Mit der Schokolade spritzgießmaschine, Spraychoc, kann man, dank der Möglichkeit, den Druck, die Schokolademenge und den Düsenwinkel zu regulieren, besondere dekorative Effekte kreieren: Samt, Schnee, Granulat, Orangenhaut, Tupfen, Streifen, usw. Spraychoc ist die ideale Lösung zum Spritzen von Schokolade auf Torten, Schokoladeformen, Pralinen. In wenigen Minuten zaubert man perfekt dekorierte, verführerische Produkte. Spraychoc ist eine Maschine, mit einer Pistole und einer Struktur mit Heizsystem, in die man die Pistole am Ende der Arbeiten positioniert. Der Kompressor wird auf Anfrage geliefert.



Spraychoc Micro
Cod. 09.1CHOC1



Spraychoc Maxi
Cod. 09.1CHOC2

Spraychoc è ideale per
spruzzare cioccolato
nella ICBassina

Spraychoc is recommended
for ICBassina

