

EROGATORI DISPENSERS



SPRAYCOMPACT

COD: SPRAYCOMPACT



La più compatta delle macchine per spruzzare la gelatina

The most compact jelly sprayer in the market.

Spraycompact è dotata di componenti atti a rendere il lavoro sempre più sicuro, veloce ed efficiente.

L'impiego di Spraycompact consente di ottenere una distribuzione del prodotto realmente uniforme ottimizzando i tempi di preparazione e la quantità di prodotto utilizzata. Nonostante le sue piccole dimensioni la macchina, realizzata in acciaio inox, è dotata di un proprio compressore e di una potente caldaia posizionati all'interno della macchina. La temperatura e la pressione sono regolabili mediante le apposite manopole.

Spraycompact's unique design ensures safe, fast and efficient spraying.

Spraycompact guarantees even jelly distribution, cuts spraying times and reduces jelly consumption too.

Despite its compact dimensions, the stainless steel Spraycompact incorporates its own compressor and a powerful internal boiler. Two separate knobs permit easy adjustment of temperature and air pressure.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

| | |
|--|----------------------|
| Dimensioni / Dimensions | 41x35 cm, H 40 cm |
| Peso / Weight | 25 Kg |
| Potenza assorbita / Power | 1600 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 230/240 Volt - 50 Hz |
| Disponibile a richiesta Available on demand | 110 Volt 60 Hz |
| Capacità di erogazione Dispensing capacity | 350 cc/minuto-minute |
| Pressione di erogazione Dispensing pressure | 3,7 bar |
| Temperatura di esercizio Working temperature | fino/up to 90°C |
| Potenza riscaldante Warm power | 1500 watt |

SPRAY DYNAMIC

COD: SPRAYDYNAMIC



Una piccola macchina dalle grandi prestazioni.
Small in size, big in performance.

Spray Dynamic è un erogatore polivalente dalle dimensioni compatte in grado di fornire prestazioni elevate. La macchina è dotata di una pistola erogatrice e può essere impiegata per spruzzare gelatine a caldo oppure liquidi freddi quali bagna e liquori. Spray Dynamic dispone di un proprio compressore e di una potente caldaia ermetica per il riscaldamento del prodotto. La caldaia ermetica permette un rapido riscaldamento dell'acqua, accorciando i tempi di attesa e consentendo un notevole risparmio energetico. L'aspirazione della gelatina o del liquido avviene direttamente dal contenitore. La temperatura è regolabile mediante la scheda elettronica. L'impiego di Spray Dynamic consente di ottenere una distribuzione del prodotto uniforme, ottimizzando i tempi di preparazione e la quantità di gelatina o bagna utilizzata. Spray Dynamic è una macchina pensata per agevolare il lavoro quotidiano degli operatori nel rispetto delle normative igieniche e della massima facilità d'uso e pulizia.

Spray Dynamic is a compact but high performance, multi-purpose sprayer. It is supplied with a spray gun that can be used to apply hot jelly or cold liquids like soaks and liqueurs. Spray Dynamic incorporates a compressor and a powerful, hermetically sealed boiler for product heating. The boiler heats the product in short time, avoiding waste of time and energy. The jelly or liquid is aspirated directly from its container. Temperature is controlled by an electronic controller. Spray Dynamic ensures an even distribution of product, cuts preparation times and reduces jelly or soak consumption too. Spray Dynamic is easy to use and greatly facilitates the daily work of pastry chefs. It is also extremely easy to clean and respects rigorous hygiene standards.



COD: CARDYNAMIC

Carrello in acciaio inox AISI 304 (a richiesta)
Stainless steel trolley AISI 304 (on request)

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Dimensioni / Dimensions | 40x40 cm, H 80 cm |
| Peso / Weight | 12 KG |

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

| | |
|--|---|
| Dimensioni / Dimensions | 40x37 cm, H 44 cm |
| Peso / Weight | 30 Kg |
| Potenza assorbita Total power | 1700 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 220/240 volt - 50 Hz |
| Disponibile a richiesta Available on demand | 110 volt 60 Hz |
| Capacità di erogazione Glaze output | 400 cc/min |
| Pressione di erogazione Max spray pressure | 4 bar |
| Temperatura di esercizio Temperature | regolabile fino a 90°C adjustable up to 90°C |
| Potenza riscaldante Heating power | 1500 Watt |

SPRAY GEL VPM

COD: SPRAYGELVPM

L'erogatrice di gelatina rapida e potente.

The quick and powerful jelly sprayer.



Spray Gel VPM grazie alla sua caldaia ermetica, permette un rapido riscaldamento, accorciando i tempi di attesa, e un conseguente risparmio energetico. L'apposito vano posteriore permette di alloggiare il contenitore della gelatina all'interno della macchina.

La macchina è dotata di innesto rapido ad aria compressa posto sul frontalino comandi. Il compressore più potente può essere sfruttato con varie attrezzature: aerografo, pistola per cioccolato e tutti quegli utensili che necessitano di aria compressa. La scocca in acciaio inox consente una pulizia facile e rapida.

Thanks to a hermetically sealed boiler, Spray Gel VPM heats up rapidly, avoiding waste of time and energy. The machine has a dedicated rear compartment for holding jelly containers. It also features a practical push-fit compressed air fitting on its front panel. Its powerful compressor can be used with a range of tools including aerographs, chocolate spray guns and all other types of compressed air driven applicators. The casing is in stainless steel for quick and easy cleaning.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

| | |
|--|--|
| Dimensioni / Dimensions | 45x42 cm, H 110 cm |
| Peso / Weight | 70 Kg |
| Potenza assorbita Total power | 2700 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 220/240 Volt - 50-60 Hz |
| Disponibile a richiesta Available on demand | 110 Volt 60 Hz |
| Capacità di erogazione Glaze output | 450 cc/minuto-minute |
| Pressione di erogazione Max spray pressure | da/from 2,8 a/up to 5 bar |
| Temperatura di esercizio Temperature | fino/up to 90°C adjustable up to 90°C |
| Potenza riscaldante Heating power | 2500 Watt |



SPRAYGEL TWIN



Due macchine in una.

Two machines in one.

Spray Gel Twin è dotata di due circuiti separati che permettono una doppia erogazione.

SPRAYGELTWIN/C: per un doppio utilizzo a caldo. La macchina è dotata di due pistole aventi i tubi di aspirazione di colore rosso per l'erogazione di gelatina. Con questa versione due operatori possono lavorare contemporaneamente sulla stessa macchina erogando gelatine di gusti differenti (ad es. fragola e albicocca o fragola e neutra).

SPRAYGELTWIN/F: per l' utilizzo caldo-freddo. Il prodotto gelatina è erogato dalla pistola posta sul lato destro della macchina e collegata al tubo di aspirazione di colore rosso; viceversa il prodotto bagna o liquidi è erogato dalla pistola collocata sul lato sinistro con il tubo di aspirazione di colore azzurro. La presenza della doppia pistola consente dunque di lavorare contemporaneamente a diverse applicazioni nel modo più efficace ed efficiente possibile.

La macchina è dotata di innesto rapido ad aria compressa estremamente potente. L'aspirazione avviene direttamente dai contenitori (posti nella parte inferiore estraibile per facilitarne la movimentazione e agevolare la pulizia del vano) ed i prodotti vengono inviati agli erogatori, evitando il contatto con l'aria a garanzia della massima igiene. La scocca è interamente costruita in acciaio inox e permette una facile e rapida pulizia. Spray Gel Twin è inoltre dotata di una caldaia ermetica che consente un rapido riscaldamento.

Spray Gel Twin boasts two separate circuits to spray two different products at the same time.

SPRAYGEL TWIN/C: for spraying two hot products. This version comes with two guns with red hoses for spraying hot jelly. With this version, two operators can use the machine simultaneously to apply different flavour jellies (e.g. strawberry and apricot or strawberry and neutral).

SPRAYGEL TWIN/F: for hot and cold spraying. Hot jelly can be sprayed from the gun on the right of the machine (red hose). Soaks or other cold liquids can be sprayed from the gun on the left of the machine (blue hose). The presence of two guns, one for hot and one for cold spraying, makes it possible to apply different products in the most efficient and effective way possible.

Spray Gel Twin also features a powerful compressed air circuit with a practical push-fit compressed air fitting. Product is aspirated directly from containers housed in the bottom section of the machine (which can be removed for easy movement and cleaning). Product is delivered directly to the spray guns for maximum hygiene and does not come into contact with the air. The casing is made entirely from stainless steel for quick and easy cleaning. Spray Gel Twin also boasts a hermetically sealed boiler for rapid heating.



COD: SPRAYGELTWIN/F

Per utilizzo caldo-freddo / For hot/cold use

COD: SPRAYGELTWIN/C

Per utilizzo caldo-caldo / For hot/hot use

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

| | |
|---|------------------------------|
| Dimensioni / Dimensions | 520 x 500 mm, H 1100 mm |
| Peso / Weight | 80 Kg |
| Potenza assorbita / Power | 3200 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 220/240 volt - 50 Hz |
| Disponibile a richiesta Available on demand | 60 Hz |
| Capacità di erogazione Dispensing capacity | 450 cc/minuto - minute |
| Pressione di erogazione Dispensing pressure | da/from 2,8 a/up to 5 bar |
| Temperatura di esercizio Working temperature | fino/up to 90°C |
| Potenza riscaldante / Power | 3000 Watt |
| Larghezza con due pistole Width with two guns capacity | 650 mm |

CIOCOSPRITZ

COD: CIOCOSPRITZ



Erogatore per cioccolato e surrogato.
Chocolate and surrogate sprayer.

L'erogatore Ciocospritz è stato realizzato per nebulizzare il cioccolato e il surrogato. Ciocospriitz permette di regolare aria compressa e prodotto separatamente al fine di ottenere un risultato ottimale.

Il cioccolato sciolto viene riposto in un contenitore introdotto nell'apposito vano posteriore riscaldato al fine di mantenere il cioccolato in tempera. La temperatura è regolabile fino a 60°C.

Vantaggi

- Cioccolato e surrogato sempre pronto all'uso
- Temperatura costante
- Compatto e semplice da usare
- Molteplici possibilità di impiego
- Realizzazioni di effetti decorativi particolari: effetto velluto, effetto polvere di cacao, effetto neve, effetto granulato, effetto buccia d'arancia, righe, punti, etc.

The Ciocospriitz sprayer is designed to spray chocolate and surrogate. Ciocospriitz provides separate adjustments for air pressure and product flow to ensure perfect results every time.

Melted chocolate is held in a container inside the rear compartment, and is heated to keep it tempered. Temperature is adjustable up to 60°C.

Benefits

- Chocolate or surrogate always ready to spray
- Constant temperature
- Compact and easy to use
- Wide range of applications
- Can be used to create special decorative effects, including velvet, cocoa powder, snow, granule, orange peel, stripes, dots, etc.



COD: 160100279

Compressore (opzionale)
Air compressor (optional)



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO!

Carrello inox
opzionale
Stainless steel
trolley optional

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

| | |
|---|-------------------------|
| Dimensioni (senza carrello) Dimensions (without trolley) | 42x40 cm, H 40 cm |
| Peso (senza carrello) Weight (without trolley) | 24 Kg |
| Potenza assorbita / Power | 250 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 220/240 volt - 50/60 Hz |
| Disponibile a richiesta Available on demand | 110 volt - 60 Hz |

CARATTERISTICHE TECNICHE COMPRESSORE Air Compressor Technical Features

| | |
|---|----------------------|
| Dimensioni / Dimensions | 60x27 cm, H 57 cm |
| Peso / Weight | 22 Kg |
| Potenza assorbita / Output power | 1 Hp - 750 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 220/240 volt - 50 Hz |
| Pressione max di lavoro Max working pressure | 8 bar - 116 Psi |
| Serbatoio aria / Air tank | 6 lt |

OVOSPRAY

COD: OVOSPRAY



Per spruzzare l'uovo.
The egg sprayer.

L'erogatore Ovospray è stato realizzato per spruzzare uovo, bagna, olio o staccante stampi e teglie. Il prodotto viene aspirato direttamente dal contenitore. La pressione dell'aria e del liquido vengono regolati separatamente per ottenere un risultato ottimale. La struttura della macchina e del carrello sono realizzate in acciaio inox AISI 304.

The Ovospray sprayer is specially designed for applying egg, soak, oil or pan release spray. Product is aspirated directly from its container. Air pressure and product flow can be adjusted separately to ensure perfect results every time. The machine's casing and trolley are made from AISI 304 stainless steel.



L'erogatore OVOSPRAY può essere fornito con o senza compressore.

OVOSPRAY can be supplied with or without a compressor.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

| | |
|---|--|
| Dimensioni / Dimensions | 65x50 cm, H 100 cm |
| Peso senza compressore Weight without compressor | 40 Kg |
| Peso con compressore Weight with compressor | 60 Kg |
| Potenza assorbita / Power | 1100 Watt |
| Tensione di esercizio Voltage | 220/240 volt - 50 Hz |
| Disponibile a richiesta Available on demand | 110 volt - 60 Hz |
| Pressione aria Air pressure | Regolabile da 0.5 a 4.5 bar Adjustable from 0.5 up to 4.5 bar |
| Pressione d'aspirazione del prodotto Intake pressure | Regolabile da 0.5 a 4.5 bar Adjustable from 0.5 up to 4.5 bar |