

BAKON

CHOCOSPRAY 100

sputmachine voor chocolade coating



Het constant verbeteren van de Bakon spuitmachines aan de wensen van de gebruikers heeft geresulteerd in de Chocospray 100: een machine voor het direct verspuiten van een chocolade (coating) vanuit een (open) verwarmd reservoir. Het reservoir wordt verwarmd d.m.v. een hete lucht circulatie, waarbij de temperatuur digitaal instelbaar is. Eveneens behoren met de introductie van de elektrisch verwarmde chocolade spuitslang verstoppingen tot het verleden.



De voordelen van de Choco 100

- Airmix systeem met lage druk
- Altijd chocolade klaar voor gebruik
- Constante temperatuur
- Compacte machine die eenvoudig in gebruik is
- Verschillende mogelijkheden voor decoratie van uw producten: dunne laag/dikke laag, sinaasappelhuid decoratie, sneeuw decoratie, cacaopoeder decoratie, korrel motief, streepjes motief
- Reductie van het gebruik van cacaoboter en/of cocosolie met 10 tot 20 %

Standaard uitvoering

- vloeistofdruk en luchtdruk apart regelbaar
- digitale temperatuur regelaar
- gemakkelijk reservoir te verwisselen
- met of zonder verrijdbaar onderstel
- leverbaar met 1 of 2 pistolen (Choco 100 Twin)

De technische specificaties

Spanning	: 220 / 240 Volt / 50 Hz
Vermogen	: 500 W
Spuitsysteem	: airmix
Spuitdruk	: regelbaar van 0,5 - 3,5 bar
Vloeistofdruk	: regelbaar van 0,5 - 3,5 bar
Werkdruk	: 6 bar
Luchtverbruik	: 130 ltr/min.
Afmetingen (l x b x h)	: 300 x 380 x 380 mm
Afmetingen interne kuip	: 260 x 170 x 240 mm
Gewicht	: 20 kg
Materiaal	: rvs 304

Alle machines van Bakon zijn voorzien van het CE-merk.



BAKON 
FOOD EQUIPMENT

Stanleyweg 1-4462 GN Goes-Nederland
Postbus 166-4460 AD Goes-Nederland
Tel. (+31) 113-244330 - Fax. (+31) 113-244360
E-Mail: bakon@bakon.nl - www.bakon.nl

