



Système spray; pulvérisateur de chocolat à venturi exclusif compatible avec les turbines d'enrobage Selmi, chauffé et thermo-régulé en basse tension, et entièrement réalisé en aluminium adapté au contact alimentaire.

L'appareil est monté sur un chariot mobile en acier inoxydable.

La partie supérieure est facilement démontable pour le nettoyage rapide.

**Caractéristiques mécaniques**

Dimensions hors tout  
Poids à vide  
Matériel en contact avec les aliments  
Joints  
Capacité cuve

[mm] (LxWxH) 400x400x1100  
[kg] 40  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg]7

**Caractéristiques électriques**

Connecté à la Comfit

**Caractéristiques système pneumatique**

Pression de travail minimale  
Débit minimal  
Caractéristiques de l'air : filtré, sec et déshuilé

[bar] 6  
[l/min] 350

