

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 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.


- Disponibile in due versioni: Spraychoc Micro, singola, e Spraychoc Maxi, doppia.
- Mediante la regolazione della pressione, della quantità di cioccolato e dell'angolazione dell'ugello è possibile ottenere effetti decorativi differenti: velluto, neve, buccia d'arancia, linee, punti, etc.
- Cabina porta pistola riscaldata a temperatura regolabile per tenere il cioccolato sciolto nei periodi di non utilizzo ed evitare ostruzioni dell'ugello.
- Il compressore è fornito su richiesta.

 **SPRAYCHOC** is a machine for spraying chocolate, substitute and butter cocoa. 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.


- There are two models: Spraychoc Micro (single) and Spraychoc Maxi (double).
- Since pressure, the quantity of chocolate, and the nozzle angle can be adjusted, there is array of decoration effects possible: velvet, snow, orange peel, lines, points, etc.
- Heated gun holding enclosure with adjustable temperature so as to keep chocolate fluid when the device is not used and in that way the nozzle does not get clogged.
- The compressor is provided on request.

 **SPRAYCHOC** es una máquina para rociar chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc es la solución ideal para rociar chocolate en tortas, moldes, praliné, y para obtener en pocos minutos productos decorados perfectamente y con un aspecto atractivo.

- Disponible en dos versiones: Spraychoc Micro, singular, y Spraychoc Maxi, doble.
- Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc.
- Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.
- A pedido se suministra el compresor.

 **SPRAYCHOC** est une machine à pulvériser le chocolat, le succédané et le beurre de cacao. Spraychoc est la solution idéale 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.

- Disponible en deux versions: Spraychoc Micro, simple, et Spraychoc Maxi, double.
- Par la régulation de la pression, de la quantité de chocolat et de l'angle de la buse, il est possible d'obtenir des effets décoratifs différents: velours, neige, peau d'orange, points, lignes, etc.
- Cabine porte pistolets réchauffée à température réglable pour maintenir le chocolat fondu dans les périodes de non utilisation et éviter l'obstruction de la buse.
- Le compresseur est fourni sur demande.

 **SPRAYCHOC** ist eine Maschine zum Spritzen von Schokolade, Surrogat und Kakaobutter. Spraychoc ist die ideale Lösung zum Spritzen von Schokolade auf Torten, Schokoladeformen, Pralinen. In wenigen Minuten zaubert man perfekt dekorierte, verführerische Produkte.

- In zwei Ausführungen erhältlich: Spraychoc Micro, einzeln, und Spraychoc Maxi, doppelt.
Mit der Regulierung des Drucks, der Schokoladenmenge und des Winkels der Düse können verschiedene dekorative Effekte erzielt werden: Samt, Schnee, Orangenhaut, Tupfen, Streifen, usw.
- Kabine für Pistolenhalter, die auf die regulierbare Temperatur erwärmt wird, um die Schokolade in den Zeiträumen, in denen sie nicht gebraucht wird, aufgelöst zu halten und Verstopfungen der Düse zu verhindern.
- Der Kompressor wird auf Anfrage geliefert.



MADE
IN
ITALY



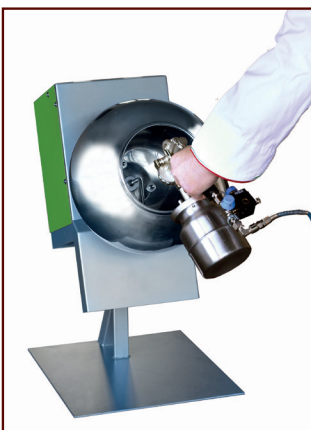
Spraychoc Micro
09.1CHOC1

	110/220 V
	0.95 kW
	12 kg
	34x18x39h cm
	0.5-3.5 bar
	airmix
	1 L



Spraychoc Maxi
09.1CHOC2

	110/220 V
	0.95 kW
	22 kg
	70x20x40h cm
	0.5-3.5 bar
	airmix
	2 x1 L



**Spraychoc è ideale
per spruzzare
cioccolato nella
ICBassina**

**Spraychoc is
recommended for
ICBassina**