

PISTOLA ELETTRICA NEBULIZZATRICE ALIMENTARI MULTISPRAY



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

- Capacità lt.0,8
- Potenza Watt 60
- Alimentazione 220V

MultiSPRAY (mS) è l'attrezzo ideale e conformemente alla sicurezza alimentare che permette di erogare ogni liquido di media e bassa viscosità come burro, olio, gelatina, marinare, salse, ecc. I pasticceri lo apprezzano per la facilità con la quale permette di imburrare teglie e vassoi.

Rapida, economica, precisa e approvata dall'industria alimentare offre un'alternativa all'uso del pennello o agli erogatori non certificati per la sicurezza alimentare, usate in Pasticcerie, Macellerie, Hotel, Ospedali, Osterie, Ristoranti, Pub, Industrie alimentari, e rivendite alimentari

Vantaggi

- Ottima per spruzzare superfici piane e oggetti come leccarde o vassoi grazie all'ugello a spruzzo piatto F7S
- L'estensione ricurva per l'ugello permette di spruzzare in ogni direzione inclusi bordi inclinati
- Regolazione del getto da fine a più grosso permette un'ottima distribuzione del materiale
- Riduce gli sprechi e ammortizza il suo costo rapidamente
- Sicurezza alimentare garantita
- Semplice da usare con un design equilibrato, non richiede aria compressa
- igienica e semplice da mantenere e pulire grazie alle speciali viti KREA Swiss

Se si vuole spruzzare direttamente da un grande contenitore quindi si consiglia di utilizzare il tubo di prolunga di aspirazione.

Ogni ordine multiSPRAY (mS) viene fornito con i seguenti accessori:

- un contenitore (700 ml)
- un ugello piatto (F7S)
- un ugello a getto conico (R6)
- estensione ugello curvo