



# VERBEEK & ZN<sup>NV</sup>

BOSKANT 16 - B-2260 WESTERLO - TEL. 0032 (0) 14/54 97 25

Fax 0032 (0) 14/54 99 44  
BTW (EE) 0425.948.378  
RFR Turnhout  
Fortis 230-0520550-68  
verbeek-westerlo@skynet.be  
www.verbeek-vending.be  
iban BE82 2300 5205 5068  
Swift GEBABEBB08A

## Choco Basic



*Deze kleinste chocolade spuitmachine bestaat uit een speciaal lage druk spuitpistool met onderbeker, warmhoudunit en spuitdrukregelaar. Uitstekende machine voor de probleemloze en nevelvrije verwerking van uw chocolade, coating of canache. De machine is altijd gebruiksklaar en heeft een constante verwerkingstemperatuur. Zeer handzaam model, eenvoudig te bedienen en te reinigen. Het spuitpistool is gemakkelijk in te stellen voor diverse spuitbeelden zoals: voor het aanbrengen van een zeer dunne laag, spetteren, fluwelen, streepjes/korrel motief. Machine wordt zonder compressor geleverd. De aan te sluiten compressor heeft een minimale capaciteit nodig van 60L/ minuut.*

- ✓ Inhoud beker: 0,6 L
- ✓ Spanning: 220/240V - 50/60 Hz
- ✓ Andere voltages op aanvraag leverbaar
- ✓ Verwarmingcapaciteit 400W
- ✓ Temperatuurinstelling begrensd tussen 20°C en 60°C
- ✓ Geadviseerde werktemperatuur tussen de 30°C en 40°C
- ✓ Digitale temperatuuraanduiding
- ✓ Afmetingen: 250 x 160 x 395h mm
- ✓ Gewicht: 7 kg - pistool 1 kg