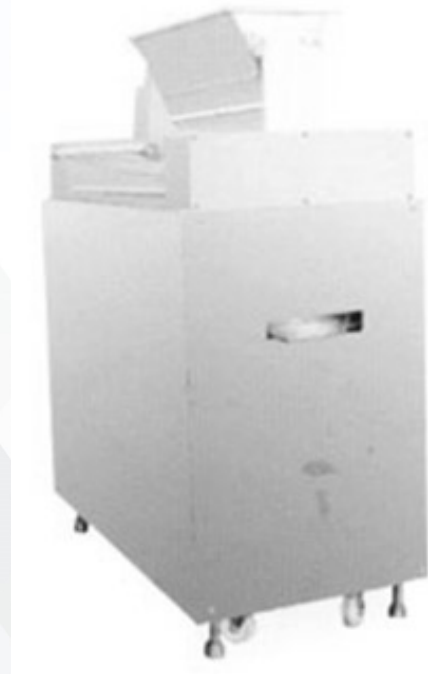


ROCIADOR DE GRANULADOS "SPRAYER 600"

La máquina ha sido diseñada especialmente para rociar materiales sólidos granulados como confitillo, nueces, ajonjolí, etc. sobre una superficie bañada previamente con chocolate. La máquina requiere que el material que se rociará sea de tamaño y grosor uniformes, con granulos de menos de 3mm.

El mecanismo gira un rotor que alimenta el material granulado rociándoles uniformemente sobre los productos bañados. Esta máquina se utiliza conjuntamente con la bañadora de chocolate.



ESPECIFICACIONES

MEDIDAS EXTERNAS	520*940*1360 mm
POTENCIA	0.55 kw
PESO	120 kg

*Las especificaciones pueden variar

EL PROCESO DE ROCIADO

