

ELEKTRISCHE SPRITZPISTOLE FÜR LEBENSMITTEL MULTISPRAY



vedi prodotto online

CODICE: 0520009160000



SOLUZIONI FOODSERVICE

- Fassungsvermögen 0,8 Liter
- Leistung 60 Watt
- Stromversorgung 220 V

MultiSPRAY (mS) ist ein ausgezeichnetes Hilfsmittel und entspricht der Lebensmittelsicherheit, mit dem Sie jede Flüssigkeit mittlerer und niedriger Viskosität wie Butter, Öl, Gelee, Marinaden, Soßen usw. dosieren können. Konditoren schätzen es, weil es ihnen das Einfetten von Blechen und Backformen erleichtert.

Schnell, wirtschaftlich, präzise und von der Lebensmittelindustrie zugelassen, bietet es eine Alternative zur Verwendung von Pinseln oder Spendern, die nicht für die Lebensmittelsicherheit zertifiziert sind. Es wird in Konditoreien, Metzgereien, Hotels, Krankenhäusern, Gaststätten, Restaurants, Kneipen, Lebensmittelverarbeitungsbetrieben und im Lebensmitteleinzelhandel eingesetzt.

Die Nutzen:

- Dank der Flachstrahldüse F7S hervorragend geeignet für das Besprühen von flachen Oberflächen und Gegenständen, wie z. B. Bratpfannen oder Blechen.
- Die gebogene Düsenverlängerung ermöglicht das Sprühen in jede Richtung, einschließlich schräger Kanten
- Fein- bis Grobstrahleinstellung ermöglicht eine optimale Produktverteilung
- Reduziert Verschwendungen und macht sich schnell bezahlt
- Garantierte Lebensmittelsicherheit
- Einfache Handhabung durch ausgeglichenes Design, benötigt keine Druckluft
- Hygienisch und leicht zu pflegen und zu reinigen dank der speziellen KREA Swiss-Schrauben

Wenn Sie direkt aus einem großen Behälter sprühen wollen, empfehlen wir die Verwendung des Saugverlängerungsrohrs.

Jeder multiSPRAY (mS)-Bestellung liegt folgendes Zubehör bei:

- ein Behälter (700 ml)
- eine Flachstrahldüse (F7S)
- eine konische Strahldüse (R6)
- gebogene Düsenverlängerung