

# hotCHOC

Versprühen Sie beheizt Schokolade - sprühnebelarm und kontinuierlich

Für Mischungen aus 50% Schokolade / 50% Kakaobutter in einem Temperaturbereich von 28°C bis 35°C



## Technische Daten

Förderleistung max.:	120 - 200 ml/min.
Viskosität max.:	20 - 28 DIN/Sek.
Behälter-Volumen:	550 ml
Ausgang:	max. 40 W

## Leistungsmerkmale

### Handling

äußerst praktisch dank Einhandbedienung, leichte 1,1 kg zum ermüdungsfreien Arbeiten, keine Druckluft nötig!

### Beheizter Düsenkopf

kontinuierliches Arbeiten ohne verstopfte Düsen

### Modernes Design

gut zu reinigendes Kunststoffgehäuse

### 230 V Spannung

überall sofort an konventionellen Steckdosen anschließbar

### Nebelarmes Sprühen

keine unnötige Verschmutzung

### Unterhalt

einfach zerlegbar, reinigungsoptimiert, robust und ölbeständig

### Sprühbild

keine unnötige Verschmutzung

### Lieferumfang

550 ml-Behälter, Düsenverlängerung, Düsenheizung, Isolierung

**DÜBÖR®**