

MACHINE A NAPPER JUNIOR 5

avec Pot de 10L

ou de 20L



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

ALimat
TREmblay

**LE SPECIALISTE DU MATERIEL
POUR TOUTES PRODUCTIONS SALEES ET SUCREES**

80, rue Henri Farman 93297 TREMBLAY-EN-FRANCE

☎ : (33) 01.41.51.17.17 Fax : (33) 01.41.51.17.10

www.alimat-tremblay.fr - email : infos@alimat-tremblay.fr

ALimat TRemblay

ALIMAT simplifie l'opération de nappage
(Révolue l'époque du bain-marie et de l'enrouleur)

Ce nouveau système est basé sur un tube à réchauffement électrique qui, associé au thermostat, maintient la température programmée, et ce jusqu'à 92° si nécessaire.

La **JUNIOR 5** vous permettra

- ↳ de napper vos tartes et tartelettes avec votre préparation de nappage traditionnel (préchauffé pour le rendre liquide)
- ↳ de pulvériser vos gelées salées sur vos « canapés »

Le **pot inox** (10 ou 20 L) vous permettra de recevoir votre mélange déjà tiède, liquide, après avoir été tamisée.

Tuyau chauffant jusqu'au pistolet qui est chemisé inox et jeu de buse à jet plat et jet rond.

Un gain de temps très appréciable et une économie considérable de produit

2 versions :

- Compresseur intégré et circuit pneumatique renforcé
- ou
- Système de coupleurs pour branchement d'air sur votre réseau

Machine sur chariot inox mobile avec roue frein

Dimensions (sur chariot) :	410x360x450 mm
Voltage :	220V
Puissance :	2500W
Pression :	réglable de 0,5 à 3,5 BARS par manomètre et régulateur
Capacité de débit :	650cc/min
Contrôle de la température :	jusqu'à 92°C
Poids :	35 kg

REV.1-CDS-27/06/14

ALimat
TRemblay

LE SPECIALISTE DU MATERIEL
POUR TOUTES PRODUCTIONS SALEES ET SUCREES

80, rue Henri Farman 93297 TREMBLAY-EN-FRANCE

☎ : (33) 01.41.51.17.17 Fax : (33) 01.41.51.17.10

www.alimat-tremblay.fr - email : infos@alimat-tremblay.fr