

# CHOCO *Mini*



Bakerymachines

**Willemse & van Engelen B.V.**  
Manufacturers of bakery machines

Leemstraat 11b, 4705 RT Roosendaal  
P.O. box 3360, 4700 GJ Roosendaal, Holland  
Tel. 00 31 (0)165 557035, Fax 00 31 (0)165 556247  
<http://www.w-en-ve.nl>, E-mail: [info@w-en-ve.nl](mailto:info@w-en-ve.nl)



# CHOCO Mini



Deze chocoladespuitmachine heeft een inhoud voor 4 Liter chocolade en is voorzien van een pompsysteem. Het speciale lage druk pistool, aangesloten aan een verwarmde elektrische vloeistofslang, zorgt voor een probleemloze en nevelvrije verwerking van uw chocolade. De machine heeft een eenvoudige instelling voor diverse spuitbeelden.

- Inhoud: 4 liter
- De aansluitwaarden: 220V / 900 W (andere voltages op aanvraag)
- Temperatuurinstelling: begrensd tussen 20 en 60°C
- Geadviseerde werktemperatuur: 30 to 40°C
- Afmetingen: 31 x 47 x 37 cm (l x h x b)



This chocolate spraying machine: CHOCOMINI has a 4 Litres capacity and has its own pumpsystem. The special low pressure pistol is connected to an electrically heated hose to enable chocolate to be sprayed with ease and without vapour. The machine can also be easily adjusted to apply various amounts of chocolate for large or small products.

- Filling capacity: 4 litres
- Elec.power requirement: 220 Volt / 900 W
- Temperature setting from 20 to 60°C
- Advised working temperature: 30 to 40°C
- Dimensions: 31 x 47 x 37 cm (l x h x w)



La machine a un contenu de 4 Litres et est pourvue d'un système de pompe. Le pistolet spécial à basse pression qui est raccordé à un tuyau chauffé électriquement pour liquides assure un traitement de votre chocolat sans problèmes et contrôlable. La machine a une mise au point simple pour des images de pulvérisations plusieurs.

- Contenu: 4 litres
- Valeurs de raccordement: 220 V / 900 W
- Température limitée entre 20 et 60 °C
- Température conseillée: 30 - 40 °C
- Dimensions: 31 x 47 x 37 cm (l x l x h)



Diese Schokoladen-Spritzmaschine verfügt über einen Inhaltsbehälter für 4 Liter Schokolade und ist mit einer Pumpensystem ausgestattet Die spezielle Niederdruck-Pistole, die an einen beheizten, elektrischen Flüssigkeitsschlauch angeschlossen ist, sorgt für eine unproblematische und dunstfreie Verarbeitung der bei Ihnen verwendeten Schokolade. Die Maschine verfügt über eine leicht bedienbare Einstellung der verschiedenen Spritzbilder.

- Inhalt: 4 Liter
- Die Anschlusswerte: 220V / 900 W (andere Werte für die Spannung auf Anfrage)
- Temperatureinstellung: beschränkt auf Werte zwischen 20 und 60°C
- Empfohlene Arbeitstemperatur: 30 bis 40°C
- Masse: 31 x 47 x 37 cm (l x h x b)



Esta maquina de rociar xocolate tiene 4 litros de capacidad y su propio sistema de bombear. La pistola especial de baja presión, conectada a un tubo para los liquidos que se calienta por electricidad, permite trabajar sin problemas con el chocolate. La máquina es fácil de ajustar para diversas aplicaciones, como: capas muy finas o gruesas, espolvoreado, rallado, motivos en tiras, decoración como nieve etc.

- Capacidad del contenedor : 4 Litros
- Tensión: 220/240 V; 50/60 Hz. Capacidad de calentamiento:900 W
- Regulación de temperatura: limitada entre 20°C y 60°C
- Temperatura recomendada: entre 30°C y 40°C (indicación digital)
- Dimensiones: 31 x 47 x 37 cm ( ancho x alto x fondo )



Bakerymachines