



Cette cabine a été développée pour la **pulvérisation de produits alimentaires** en pâtisserie, notamment le **flocage** ou le **nappage**. Elle permet d'aspirer les particules grasses contenues dans le chocolat, le beurre de cacao, le jaune d'œuf etc.

Entièrement conçue en **inox**, avec une ventilation et une filtration adaptées aux ateliers de pâtisserie, elle répond à toutes les normes et exigences agro-alimentaires. Pour un environnement toujours propre, ses **cassettes filtrantes** sont **lavables** facilement, même au lave-batterie.

Points forts

- Version compacte idéale pour les espaces restreints
- Entièrement fabriqué en inox 304
- Support rotatif (360°) amovible pour grille pâtissière 400 x 600 mm
- Filtres inox lavables et réutilisables
- Moto-Ventilateur conforme aux normes d'hygiène alimentaire
- Pieds amovibles montés sur roulettes freinées - optionnels
- Sans raccordement extérieur
- Alimentation 220 V prise renforcée
- Commandes encastrées face avant avec interrupteurs moteur et éclairage indépendants

- + Spécialement conçu pour les particules grasses
- + Présente chez de prestigieuses références
- + Fabrication soignée et équipement de qualité
- + Facile à nettoyer

Alimentation	230V mono
Puissance moteur	0.75 kW
Débit d'air	1800 m3/h
Vitesse moyenne d'aspiration	0,5 m/s
Hauteur d'aspiration	800 mm
Largeur d'aspiration	800 mm
Sortie	250 x 180 mm
Diamètre cheminée	200 mm
Dimension (l x p x h)	860 x 900 x 2225 mm
Hauteur sans ventilateur	1528 mm
Poids	150 kg

Conforme aux directives 2006/42/EC, 2014/30/UE, 2014/35/UE, NF EN 16985

En options



Filtres inox



Filtre alu



Support
pistolet



Traitement
d'air