

Pistolet Pulvérisateur de Chocolat

MR264101



Pistolet Pulvérisateur de Chocolat, conçu avec un corps en aluminium forgé et téflonné. Ce dispositif de grande qualité permet une pulvérisation précise grâce à ses multiples réglages. Sa compatibilité avec les produits solubles et sa pression d'air recommandée de 1,8 à 2,5 bars en font un outil essentiel pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Aluminium	Volume (L) : 0,5	Température Maximum (°C) : 50
Longueur (mm) : 150	Profondeur (mm) : 100	Hauteur (mm) : 300
Type d'Appareil : Pulvérisateur		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------