

# 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 : 170 mm

Profondeur : 230 mm

Hauteur : 140 mm