

SPRAY GEL TWIN



Spray Gel Twin è dotata di due pistole di erogazione che consentono di spruzzare il prodotto sia a caldo (gelatina) sia a freddo (bagna). L'aspirazione avviene direttamente dai contenitori ed i prodotti vengono inviati agli erogatori, evitando il contatto con l'aria a garanzia della massima igiene. La scocca è interamente costruita in acciaio inox e permette una facile e rapida pulizia. Spray Gel Twin è inoltre dotata di una caldaia ermetica che consente un rapido riscaldamento. A seconda dell'utilizzo e delle specifiche esigenze di lavorazione la macchina può essere fornita nelle seguenti versioni:

SPRAY GEL-TWIN/C per un **doppio utilizzo a caldo**. La macchina è dotata di due pistole aventi i tubi di aspirazione di colore rosso per l'erogazione di gelatina. Con questa versione due operatori possono lavorare contemporaneamente sulla stessa macchina erogando gelatine di gusti differenti (ad es. fragola e albicocca o fragola e neutra).

SPRAY GEL-TWIN/F per l' **utilizzo caldo-freddo**. Il prodotto gelatina è erogato dalla pistola posta sul lato destro della macchina e collegata al tubo di aspirazione di colore rosso; viceversa il prodotto bagna o liquidi è erogato dalla pistola collocata sul lato sinistro con il tubo di aspirazione di colore azzurro. La presenza della doppia pistola consente dunque di lavorare contemporaneamente a diverse applicazioni nel modo più efficace ed efficiente possibile.



SPRAY GEL TWIN/F
Per utilizzo caldo-freddo
Heated-cool dispenser

SPRAY GEL TWIN/C
Per il doppio utilizzo a caldo
For a double heated dispenser

*Spray Gel Twin is provided with two dispensing guns. In this way you can dispense the heated product (jelly) and the cold product as well (syrup and liquors). The sucking process comes from the packs and the products goes direct to the dispensers, avoiding the contact with the air guaranteeing the maximum hygiene. The body is built entirely in stainless steel, making it easy and fast to clean. The machine is available in two different versions for a personal and specific spraying: - **SPRAY GEL- TWIN/C** for a double heated dispensing. The machine is provided with two guns with the red sucker for the jelly dispensing. Two operators can easily work at the same time spraying different kinds of jelly (e. g.: strawberry and apricots or strawberry and neutral). - **SPRAY GEL- TWIN/F** for heated/cold dispensing. The jelly is dispensed by the gun on the right side of the machine connected to the red sucker; otherwise the syrups and liquors are dispensed by the gun on the left side with the blue sucker. Thanks to the double gun two operators can easily work together in the*

Caratteristiche tecniche/ Technical Features

| | |
|---|------------------------------|
| Dimensioni <i>Dimensions</i> | 52X50h110 cm h |
| Larghezza con le due pistole <i>Width with two guns</i> | 65 cm |
| Peso <i>Weight</i> | 80 Kg |
| Potenza assorbita <i>Power</i> | 3200 Watt |
| Tensione di esercizio <i>Voltage</i> | 220/240 Volt 50 Hz. |
| Disponibile a richiesta <i>Available on demand</i> | 60 Hz. |
| Capacità di erogazione <i>Dispensing capacity</i> | 450 cc/minuto- <i>minute</i> |
| Pressione di erogazione <i>Dispensing pressure</i> | da/from 2,8 a/to 5 bar |
| Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i> | fino/up 90°C |



Piano estraibile
Sliding plane