



CAKE-O-MATIC

MARCA:

UNIFILLER

PROCEDENCIA:

CANADA

REFERENCIA:

SKU: 11340010

FUNCIÓN:

Facilita la aplicación del glaseado y la decoración de pasteles.

CARACTERÍSTICAS:

- Mesa giratoria fija hecha a la medida o de tamaño ajustable para pasteles de 15-20cm o de 20-30cm.
- Botón y/o pedal eléctrico para retoque manual.
- Rellenar/glasear las capas intermedias; glaseado superior y lateral.
- Tolva cónica de 52 litros.
- Construida en acero inoxidable de grado alimenticio, diseño completamente lavable.
- Sistema de control PLC con interfaz de pantalla táctil y almacenamiento de 100 recetas.
- Capacidad de glaseado de hasta 7 unidades por min.
- Boquillas de relleno intermedio ajustables de 10 a 30 cm.
- Cilindro de 3".



*Imagen de referencia.

ASPECTOS TÉCNICOS:

Rango de depósito: 0,5 onzas – 36 onzas.

Tamaño de partícula: Cubos de hasta 3/4" (19 mm)

ALIMENTACIÓN:

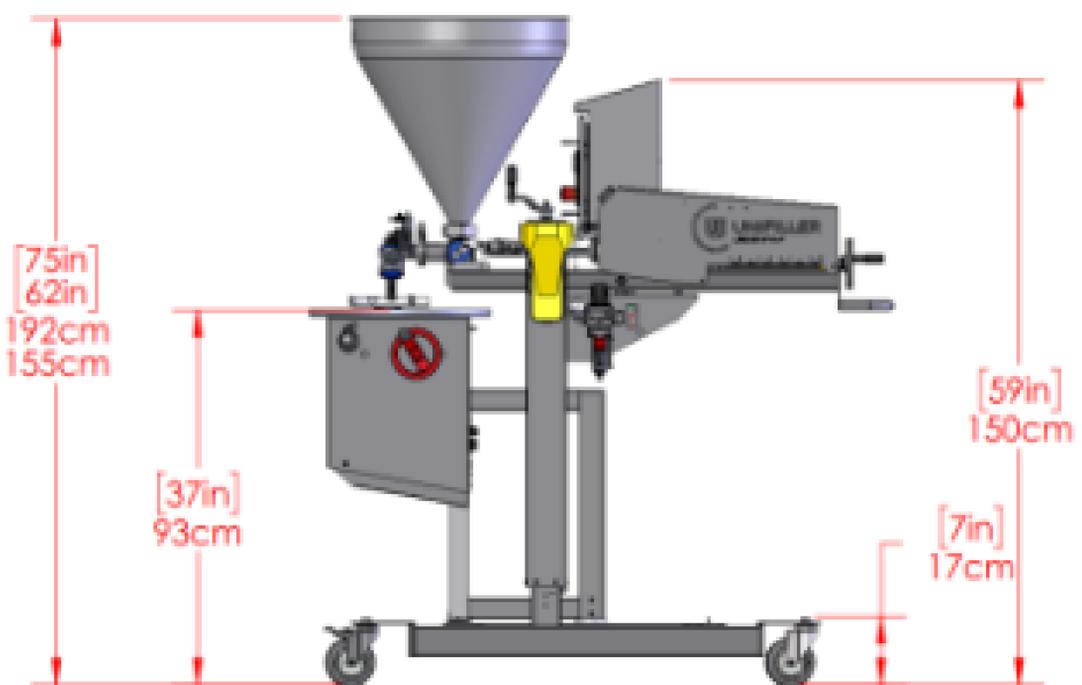
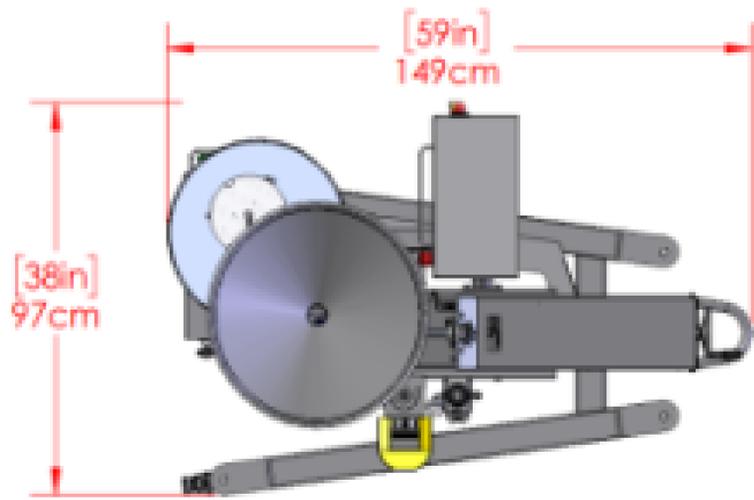
Aire: 6 CFM a 80 psi

Eléctrico: 110V/60 Hz.



CAKE-O-MATIC

DIMENSIONES:



FECHA: JULIO 2024 V-01