

AROMATIZZATORE DA LABORATORIO MOD. AROMAT-BI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

È nato per aromatizzare snack di riso, grano o cereali di qualsiasi forma. È compatto, quindi adatto alle esigenze di piccoli laboratori artigianali, così come alle piccole realtà commerciali, dal panificio al ristorante. È perfetto anche come sistema da laboratorio per le grandi realtà industriali.

FUNZIONAMENTO

AROMAT-BI è un sistema completamente autonomo, equipaggiato di ugello per la nebulizzazione dell'olio e di dosatore per l'aroma in polvere.

Utilizzarlo è facilissimo, basta:

1. Caricare il prodotto da aromatizzare
2. Impostare la percentuale di olio e aromi da distribuire
3. Azionare l'aromatizzatore e il processo si completerà in pochi minuti



RICETTE SMART

Grazie al pannello operatore touch screen, le ricette impostate possono essere memorizzate e facilmente richiamate la volta successiva.

CAPACITÀ	MATERIALE	DIMENSIONI	PESO NETTO	ALIMENTAZIONE	POTENZA ASSORBITA
400-500 g di prodotto a ogni carico	100% ACCIAIO INOX AISI 304	45(L)x80(P)x80(H)cm	40 kg	Corrente monofase 220V	0,8 kW

BakeTM
· I T A L Y ·

Bake Italy | Re Pietro s.r.l
Via Galileo Galilei 55
Gaggiano, Milano – Italy
bakeitaly@repietro.com
bakeitaly.eu

Bake Italy è un marchio di

RePietro