

ik

BY EXPERTS
FOR EXPERTS

FOOD



www.goizper.com

DE

Lebensmittelzerstäuber der speziell mit Materialien gefertigt wurde, die auf volle Kompatibilität zum Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln ausgelegt sind. Lebensmittelzertifizierung gemäß der geltenden gesetzlichen Vorschriften **CE**. Konformitätserklärung auf Anfrage erhältlich.



Geeignet für den Einsatz in der Gastronomie, der Konditorei - Bäckerei, der Lebensmittelverarbeitung sowie für Tätigkeiten für Rotisserie-Grillen. Geeignet zum Sprühen von: Wasser, Öl, Essig, Milch, Lake, zergangene Butter, Karamell, Sirup, Eier, usw ... Verwenden Sie die Spritzdüse für Öl und andere zähflüssige Substanzen. Kann für das Sprühen heißer Flüssigkeiten verwendet werden. Höchstens 60 °C.

IK FOOD 1.5

Dichtungen und Materialien geeignet für Berührung mit Lebensmitteln • Sicherheitsventil 3,5 bar • Breiter Einfüllstutzen • Ergonomisches Design • Lichtdurchlässiger beständiger Behälter mit Füllstandanzeiger • Schutzhülle für Schlauchventil • Einfache Montage und Demontage für Wartungsarbeiten • Einstellbarer kegelförmiger und fächerförmiger inklusiv.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

FÜLLMENGE GESAMT	1,50 l. - 0,39 U.S. Gals
NUTZKAPAZITÄT	1 l. - 0,26 U.S. Gals
NETTO-GEWICHT	0,46 Kg - 1,02 lbs
BRUTTO-GEWICHT	0,60 Kg - 1,32 lbs
MAXIMALER DRUCK	3,5 bar - 50 psi
LITER/MIN. 3 BAR	0,50 l/min. - 1 pint/min

LOGISTISCHE EIGENSCHAFTEN

VOLUMEN PRO EINHEIT	0,006 m ³
ABMESSUNGEN VERPACKUNG	16 x 16 x 27 cm
EINHEITEN / m ³	150 u
KENN-NR	8.17.81
EAN CODE	8.41.4685.101952

