

SPRAY GEL VPM

L'erogatrice di gelatina, compatta e potente *The compact, powerful jelly dispenser*

La caldaia ermetica della Spray Gel VPM permette un rapido riscaldamento, accorciando i tempi di attesa; non sono più necessari i rabbocchi d'acqua a fine giornata e il risparmio di energia è assicurato.

Dotato frontalmente di innesto rapido ad aria compressa e grazie al compressore più potente, il nuovo erogatore può essere sfruttato per diverse applicazioni: pistola per cioccolato, aerografo e tutte quelle attrezzature che necessitano di aria compressa.

La scocca costruita interamente in acciaio inox permette una facile e rapida pulizia.



The Spray Gel VPM hermetic boiler provides fast heating, reducing waiting time; it is no longer necessary to top up the water at the end of the day and energy saving is guaranteed.

Fitted at the front with a fast compressed air joint and thanks to the more powerful compressor, the jelly dispenser can be used for various applications: gun for chocolate, airbrush and all those that need compressed air.

The body is built entirely in stainless steel making it easy and fast to clean.



Pannello di controllo
Control panel

Il contenitore della gelatina viene riposto nella parte superiore della macchina aprendo l'apposito sportello. L'aspirazione dalla confezione ed il diretto invio al circuito riscaldante evita il contatto con l'aria, garantendo la massima igiene.

The jelly container is stored in the top of the machine by opening the special hatch. Because the jelly is sucked from the pack and sent straight to the heating circuit it does not come into contact with the air, guaranteeing maximum hygiene.



Caratteristiche tecniche/Technical features

Tensione di esercizio <i>Voltage</i>	230 volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta <i>Available on request</i>	240 volt 50 Hz./110 volt 60 Hz.
Potenza assorbita <i>Power</i>	2700 watt
Dimensioni <i>Dimensions</i>	450x420 mm H = 1100 mm
Peso <i>Weight</i>	70 kg



SPRAY GEL TWIN

L'unica macchina dotata di due pistole di erogazione The only sprayer provided with two dispensing guns

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 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 most effective and efficient way.

SPRAY GEL TWIN/F
Per l' utilizzo caldo-freddo.
For heated/cold dispensing.

Piano estraibile
Sliding plane



SPRAY GEL TWIN/C

Versione per il doppio utilizzo a caldo.
For a double heated dispensing.



Caratteristiche tecniche/Technical features

Dimensioni Dimensions	520x500 mm H = 1100 mm
Larghezza con le due pistole Width with two guns.	650 mm
Peso Weight	80 kg
Capacità di erogazione Dispensing capacity	450 cc. al minuto/minute
Pressione di erogazione Dispensing pressure	da 2,5-3,0 bar a 5,5 bar. adjustable from 2,5-3,0 bar to 5,5 bar.
Temperatura di lavoro Working temperature	Fino a /up to 95°C.

