

JELLSTAR

Jumbo



JELLYSPRAYING MACHINE

- Hoge capaciteit gelei spuitmachine
- Uitvoering met een eigen container of een aansluiting voor de 2 x "Bag in Box"
- Machine is voorzien van een speciale roestvrijstalen aanzuigpomp
- Uitgevoerd met 2 spuitpistolen
- Pistolen zijn uitgevoerd met trekontlasting om slangen extra te beschermen
- 9 KW opwarmsysteem
- Levering exclusief compressor
- Afmetingen: 740 x 400 x 1100 mm

Machine kan tegen meerprijs uitgevoerd worden met:

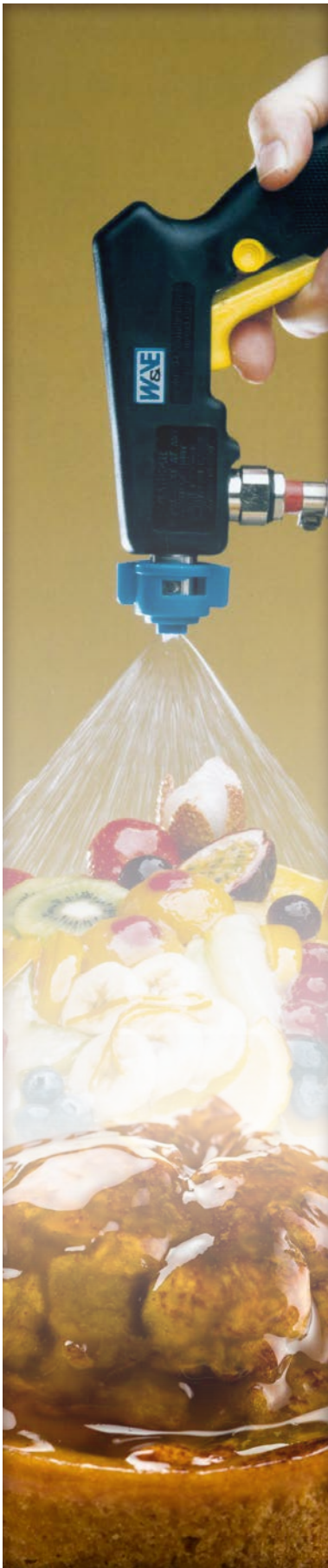
- Gescheiden verwarmings-systeem voor twee soorten gelei
- Schakelsysteem voor pre-ingestelde pompdrukken
- Aansluiting op externe of interne container




Bakery Machines


JELLSTAR


Jumbo




-  • High capacity jelly spraying machine
- Available with its own container or with a connection for the 2 x "Bag in Box"
- Machine features a special stainless steel suction pump
- Equipped with 2 spraying pistols
- Pistols are fitted with strain relief to give the hoses extra protection
- 9 KW warming up system
- Supplied excluding compressor
- Dimensions: 740 x 400 x 1100 mm
- For an extra charge the machine can be fitted with:*
- Separate heating systems for two types of jelly
- Switching system for preset pump pressures
- Connection for an external or internal container



-  • Pulvérisateur de gelée à grande capacité
- Version avec son propre conteneur ou avec raccord pour les 2 caisses-outres
- Machine munie d'une pompe aspirante spéciale en acier inoxydable
- Équipée de 2 pistolets de projection
- Pistolets munis d'un réducteur de tension pour une protection supplémentaire des tuyaux
- Système de chauffage de 9 KW
- Livré sans compresseur
- Dimensions : 740 x 400 x 1100 mm
- Moyennant supplément, la machine peut également être munie des équipements suivants:*
- Système de chauffage séparé pour l'utilisation de 2 types de gelées
- Système de commutation pour pré réglages de pression de la pompe
- Raccord à un conteneur externe ou interne

-  • Geleesprühmaschine mit hoher Kapazität
- Ausführung mit eigenem Behälter oder einem Anschluss für die 2x „Bag in Box“
- Maschine ist mit einer Spezialansaugpumpe aus Edelstahl ausgestattet
- Ausgeführt mit 2 Sprühpistolen
- Pistolen sind mit Zugentlastungen ausgestattet, um die Schläuche zusätzlich zu schützen
- 9 KW-Aufwärmesystem
- Lieferung exklusive Kompressor
- Abmessungen: 740 x 400 x 1100 mm
- Maschine kann gegen Aufpreis ausgeführt werden mit:*
- Getrenntem Erwärmungssystem für zwei Sorten Gelee
- Schaltsystem für voreingestellten Pumpendruck
- Anschluss für externe oder interne Behälter

-  • Pulverizador de gelatina de gran capacidad
- Modelo con un depósito propio o una conexión para la 2 x "Bag-in Box"
- La máquina está provista de una bomba de aspiración especial de acero inoxidable
- Modelo con dos pistolas pulverizadoras
- Las pistolas cuentan con un protector de descarga para proteger más los tubos flexibles
- Sistema de calentamiento de 9 KW
- La entrega se hace sin incluir el compresor
- Medidas: 740 x 400 x 1100 mm
- Opcionalmente, la máquina se puede fabricar con:*
- Sistema de calentamiento separado para dos clases de gelatina
- Sistema de conmutación para presiones de bomba preajustadas
- Conexión a un depósito externo o interno



Bakery Machines

Willemse & van Engelen B.V.
Manufacturers of bakery machines

Leemstraat 11b, 4705 RT Roosendaal P.O.box 3360, 4700 GJ Roosendaal, Holland
T +31 (0)165 557035 F +31 (0)165 556247 E info@w-en-ve.nl

www.w-en-ve.nl