

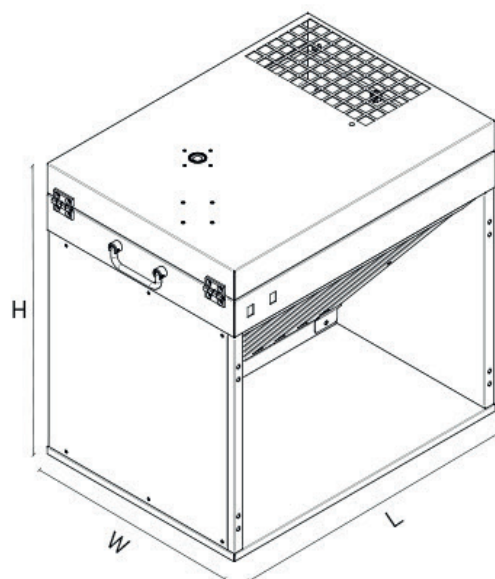
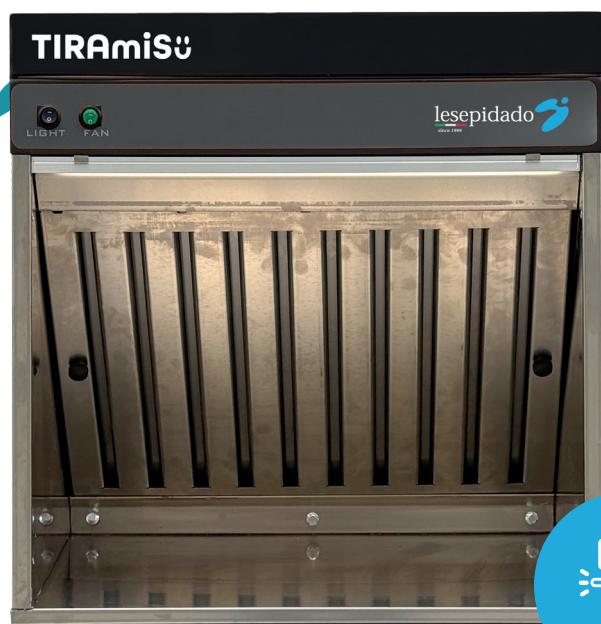
TIRAmisù

**Mini cabina di aspirazione per
laboratori di pasticceria**

Mini spray booth for pastry shops



TIRAmisù



TIRAmisù è un'apparecchiatura indispensabile per ristoranti, laboratori di pasticceria e cioccolateria che lavorano con sistemi ad aria compressa.

Con **TIRAmisù** è possibile applicare, mediante spruzzatura, un'ampia gamma di prodotti alimentari (come burro di cacao, cioccolato, coloranti alimentari liposolubili, gelatina, tuorlo d'uovo ecc...) senza contaminare l'ambiente circostante e nel rispetto di tutte le norme igieniche e di sicurezza sul lavoro.

TIRAmisù è dotato di un primo filtro a labirinto in acciaio inossidabile che può essere aperto e lavato, e di un secondo doppio set di filtri in acrilico che permette di fermare tutte le particelle aspirate, anche quelle più fini.

TIRAmisù ha una finitura esterna rivestita a polvere, approvata per uso alimentare, con struttura interna in acciaio inossidabile AISI 304 - Finitura scotch brite.

TIRAmisù ha un comodo piano di lavoro ideale per l'utilizzo di teglie da pasticceria (400x600 mm).

TIRAmisù può essere completato su richiesta con un supporto in acciaio inox (AISI 304) su ruote, dotato di un piano di lavoro retrattile e di un compressore medicale oil free (10lt - per uso alimentare).

TIRAmisù **NON RICHIEDE IL COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA.**

TIRAmisù is an essential equipment for restaurants, pastry and chocolate laboratories working with air compressed systems.

With **TIRAmisù** you can apply, by spraying, a wide range of food products (such as cocoa butter, chocolates, liposoluble food colourants, jelly, egg yolk etc...) without contaminating the surrounding environment and respecting all hygiene and safety regulations at work.

TIRAmisù is equipped with a first stainless-steel labyrinth filter that can be opened and washed, and a second double set of acrylic filters that allows to stop all the particles aspirated, even the finest ones.

TIRAmisù has a powder coated external finish, food approved, with internal stainless steel structure AISI 304 - scotch brite finish.

TIRAmisù has a comfortable work surface ideal for the use of pastry trays (400x600mm).

TIRAmisù can be completed on request with a stainless steel (AISI 304) stand on casters, equipped with a retractable working table and a medical oil free compressor (10lt - food graded).

TIRAmisù **DOES NOT REQUIRE FLUE PIPE CONNECTION.**

PRODOTTO	FLUSSO D'ARIA	POTENZA	TENSIONE	DIM. (cm)	WT.
TIRAmisù	400 m³/h	205w	200V 50-60Hz 1ph 0,9A	L 65 W 42 H 56,5	30Kg

PRODUCT	AIR FLOW	POWER	TENSION	DIM. (cm)	WT.
TIRAmisù	400 m³/h	205w	200V 50-60Hz 1ph 0,9A	L 65 W 42 H 56,5	30Kg