

GLAZADE

GLASSATRICE

ICING MACHINE

GLASEADORA

MACHINE À GLACER

GLASURMASCHINE

■ ■ **GLAZADE** è una glassatrice professionale che permette di ricoprire torte e dessert con glasse di vario tipo in modo semplice e veloce.

Sotto la tramoggia da 7 litri è collocata una griglia sulla quale andranno posizionati i prodotti da glassare.

Grazie alla tramoggia scorrevole e alla possibilità di regolare il flusso, la glassatura viene effettuata con un semplice movimento a scorrimento orizzontale della tramoggia.

La glassa che non ha ricoperto i prodotti, andrà a depositarsi nella vasca sul fondo della glassatrice e da lì, un sistema di pompaggio collegato ad un compressore esterno la riporterà nella tramoggia per effettuare nuove operazioni di glassatura.

🇬🇧 **GLAZADE** is a professional icing machine that allows you to cover cakes and desserts with various types of icing quickly and easily.

Under the 7 liter hopper there is a grid on which the products to be glazed will be placed.

Thanks to the sliding hopper and the possibility to adjust the flow, the icing is carried out with a simple horizontal sliding movement of the hopper.

The icing that has not covered the products will be deposited in the tank at the bottom of the frosting machine and from there, a pumping system connected to an external compressor will return it to the hopper for further icing operations.

🇪🇸 **GLAZADE** es una glaseadora profesional que permite cubrir tartas y postres con diversos tipos de glaseado de forma rápida y sencilla.

Debajo de la tolva de 7 litros hay una rejilla sobre la que se colocarán los productos a glasear.

Gracias a la tolva deslizante y a la posibilidad de ajustar el caudal, el glaseado se realiza con un simple movimiento horizontal de deslizamiento de la tolva.

El glaseado que no haya cubierto los productos se depositará en el depósito situado en la parte inferior de la glaseadora y desde allí, un sistema de bombeo conectado a un compresor externo lo devolverá a la tolva para realizar nuevas operaciones de glaseado.

■ ■ **GLAZADE** est une machine à glacer professionnelle qui vous permet de recouvrir rapidement et facilement les gâteaux et les desserts avec différents types de glaçage.

Sous la trémie de 7 litres se trouve une grille sur laquelle sont placés les produits à glacer.

Grâce à la trémie coulissante et à la possibilité de régler le débit, le glaçage s'effectue par un simple mouvement de glissement horizontal de la trémie.

Le glaçage qui n'a pas recouvert les produits sera déposé dans le réservoir situé au bas de la machine à glacer et de là, un système de pompage relié à un compresseur externe le renverra dans la trémie pour d'autres opérations de glaçage.

🇩🇪 **GLAZADE** ist eine professionelle Glasurmaschine, mit der Sie Kuchen und Desserts schnell und einfach mit verschiedenen Glasurarten überziehen können.

Unter dem 7-Liter-Trichter befindet sich ein Gitter, auf das die zu glasierenden Produkte gelegt werden.

Der Durchfluss ist regulierbar. Der Trichter ist mobil. Die Glasur mit einer einfachen horizontalen Gleitbewegung des Trichters auf das Produkt aufgebracht.






Die überschüssige Glasur wird unten in der Glasurmaschine gesammelt und manuell oder wahlweise mit einer pneumatischen Pumpe wieder in den oberen Trichter befördert.



MADE
IN
ITALY



21.GZ

	31 kg
	97x65x64h cm
	7 L
	0.5-3.5 bar
	max 50°C