



# DECORADORA CAKE O MATIC- COMH\_A\_3.0-H-NZ

SKU: 11340010



## Función

facilitar la aplicación del glaseado y la decoración de pasteles , permitiendo rellenar y glasear de forma eficiente tanto las capas intermedias como las superficies superiores y laterales , contando además con un botón y pedal eléctrico para realizar retoques manuales de precisión.

## Aspectos técnicos

Largo	149 mm
Ancho	97 mm
Alto	192 mm

Capacidad	52 L
Alimentación	60 Hz
Voltaje	110 V

## Características

Mesa giratoria fija hecha a la medida o de tamaño ajustable para pasteles de 15-20cm o de 20-30cm.

Botón y/o pedal eléctrico para retoque manual.

Rellenar/glasearlas capas intermedias; glaseado superior y lateral.

Tolva cónica de 52 litros.

Construida en acero inoxidable de grado alimenticio, diseño completamente lavable.

Sistema de control PLC con interfaz de pantalla táctil y almacenamiento de 100 recetas.

Capacidad de glaseado de hasta 7 unidades por min.

Boquillas de relleno intermedio ajustables de 10 a 30 cm.

Cilindro de 3.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Enero 2026

**Protege tu inversión y maximiza el rendimiento**

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

**Contáctanos**

+57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)