

Коммерческое предложение от 01.04.2025

Машина для нанесения белка Pavoni OVOSPRAY

Цена с НДС: 365 785 руб.

Артикул: **668393**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Ширина, мм	650
Глубина, мм	500
Высота, мм	1000
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	71

Машина для нанесения белка [Pavoni OVOSPRAY](#) используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель позволяет нанести гомогенизированное яйцо или белок на кондитерские и хлебобулочные изделия, а также смазать маслом формы и противни. Оборудование оснащено компрессором. Изделие выполнено из нержавеющей стали.

Принцип работы оборудования прост: белок, гомогенизированное яйцо или жидкое масло под давлением подается из контейнера в пистолет. Сжатый воздух и продукт для распыления одновременно смешиваются в диспенсере пистолета и распыляются. Давление воздуха и жидкости можно регулировать отдельно для достижения лучшего результата.

Характеристики:

- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,1 кВт
- Давление воздуха / жидкости: от 0,5 до 4,5 бар
- Габариты: 650x500x1000 мм
- Вес:
 - Без компрессора: 40 кг
 - С компрессором: 60 кг
 - С упаковкой: 71 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.