

Описание товара Машина для нанесения желе

Pavoni SPRAY GEL TWIN (F)



Описание

Машина для нанесения желе **Pavoni SPRAY GEL TWIN (F)** используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель позволяет нанести горячие желеобразные массы и холодные продукты (ликеры или различные сиропы) на кондитерские изделия. Оборудование оснащено электромеханической панелью управления, автоматической системой дозирования, датчиком наличия продукта и 2 пистолетами для одновременного нанесения горячих и холодных масс. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Рабочая температура: 90 °C
- Объем дозировки: 450 см³/мин.
- Давление разбрызгивания: от 2,8 до 5 бар

Характеристики

Назначение	для желе
Управление	полуавтоматическое
Напряжение	220 В
Мощность	3.2 кВт
Ширина	520 мм
Глубина	500 мм
Высота	1100 мм
Вес (без упаковки)	80 кг

Страна-производитель

Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.