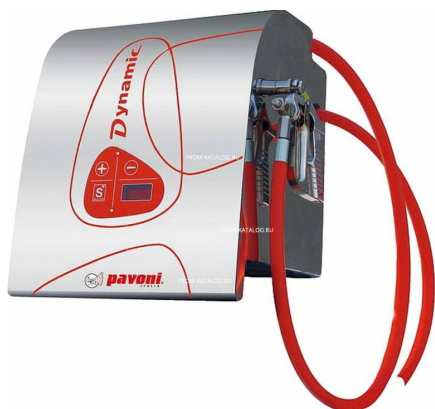


Описание товара Машина для декорирования кондитерских изделий Pavoni SPRAYDYNAMIC



Описание

Удобная, функциональная, компактная настольная машина Spray Dynamic для нанесения желеобразных масс станет незаменимым помощником для любого малого и среднего кондитерского производства.

- Электронная панель управления
- Предназначена для нанесения как горячих желеобразных масс (максимальная рабочая температура +90С), так и холодных продуктов, таких как ликеры или различные сиропы (минимальная рабочая температура +20С)
- Нагрев продукта осуществляется в герметичном бойлере в короткое время, избегая большие траты времени и энергии
- В комплекте удобный пистолет и две насадки для нанесения требуемого продукта на поверхность изделия различными способами (разбрызгивание, струйная заливка)
- Легкая очистка и соблюдение самых строгих гигиенических и санитарных норм
- Максимальное давление разбрызгивания - 4 бара
-

Производительность - до 400 куб.см/мин

- Подключение - 220 В

Характеристики

ГАБАРИТЫ (НЕТТО)	400x370x440mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО)	450x420x490mm
НАПРЯЖЕНИЕ	220 Вольт
МОЩНОСТЬ	1.7 кВт
ВЕС (НЕТТО)	30кг
ВЕС (БРУТТО)	35кг

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.