

Коммерческое предложение от 31.01.2026**Машина для нанесения шоколада Pavoni CHOCOSPRITZ****Цена с НДС: 461 752 руб.****Артикул: 333160****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Ширина, мм	420
Глубина, мм	400
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	24
Вес (с упаковкой), кг	32

Машина для нанесения шоколада [Pavoni CHOCOSPRITZ](#) используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель позволяет нанести шоколад и различную глазурь тонким слоем на кондитерские и хлебобулочные изделия, а также сделать декоративное покрытие: велюр, апельсиновую корку, иней, полоски, точки. Оборудование оснащено воздушно-капельной системой разбрызгивания и поддерживанием заданной температуры. Давление воздуха и жидкости можно регулировать отдельно для достижения лучшего результата.

Характеристики:

- Объем: 1,5 л
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 0,25 кВт
- Рабочее давление: 6 бар
- Потребление воздуха: 130 л/мин.
- Габариты: 420x400x400 мм
- Вес: 24 кг
- Вес с упаковкой: 32 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Компрессор
- Тележка

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