

**Коммерческое предложение от 24.12.2025****Машина для нанесения белка Pavoni OVOSPRAY****Цена с НДС: 373 248 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.