

Коммерческое предложение от 19.10.2025

Машина для нанесения белка Pavoni OVOSPRAY

Цена с НДС: 365 784 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 <u>Pavoni OVOSPRAY</u> 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 ВМощность: 1,1 кВт

• Давление воздуха / жидкости: от 0,5 до 4,5 бар

• Габариты: 650х500х1000 мм

• Bec:

Без компрессора: 40 кгС компрессором: 60 кгС упаковкой: 71 кг

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