

Описание товара Машина для нанесения шоколада Pavoni CHOCOSPRITZ



Описание

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, полосы, точки. Оборудование оснащено воздушно-капельной системой разбрызгивания и поддержанием заданной температуры. Давление воздуха и жидкости можно регулировать отдельно для достижения лучшего результата.

Дополнительные характеристики:

- Объем: 1,5 л
- Потребление воздуха: 130 л/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Компрессор
- Тележка

Внимание! На фото представлена модель на тележке (в комплект не входит и приобретается отдельно).

Характеристики

Тип	распылитель
Назначение	для шоколада

Управление	полуавтоматическое
Давление	6 бар
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	400 мм
Высота	400 мм
Вес (без упаковки)	24 кг
Вес (с упаковкой)	32 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.