

Машина для нанесения белка Pavoni OVOSPRAY

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.



Цена: 273370 руб.

Характеристики	
Вес	Без компрессора 40 кг С компрессором: 60 кг С упаковкой: 71 кг
Габариты	650x500x1000 мм
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
С упаковкой	71 кг
С компрессором	60 кг
Без компрессора	40 кг
Давление воздуха / жидкости	от 0,5 до 4,5 бар

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvXu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23