

## Машина для нанесения шоколада Pavoni CHOCOSPRITZ

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 поддержанием заданной температуры. Давление воздуха и жидкости можно регулировать отдельно для достижения лучшего результата.

### Опции (заказываются отдельно):

- Компрессор
- Тележка

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



**Цена: 308460 руб.**

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

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**