

# Описание товара Машина для нанесения белка

## Pavoni OVOSPRAY



### Описание

Машина для нанесения белка **Pavoni OVOSPRAY** используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для нанесения гомогенизированного яйца и белка на кондитерские и хлебобулочные изделия, а также для смазывания маслом форм и противней. Модель оснащена компрессором и распылительным пистолетом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

### Дополнительные характеристики:

- Вес без компрессора: 40 кг

### Характеристики

Назначение	для яичной смеси
Управление	полуавтоматическое
Давление	от 0.5 до 4.5 бар
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	650 мм
Глубина	500 мм
Высота	1000 мм
Вес (без упаковки)	60 кг
Вес (с упаковкой)	71 кг

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.