

Pedido del cliente

Máquina de pulverización de gelatina y líquidos con ajuste mecánico L 410 mm x P 350 mm x A 400 mm

Precio: 4.104,00 € + IVA



Referencia: SPRAYCOMPACT

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Erogadores Spray

Descripción

Máquina de pulverización de gelatina y líquidos con ajuste mecánico L 410 mm x P 350 mm x A 400 mm.

Spraycompact es un **pulverizador multiuso** de dimensiones compactas y alto rendimiento.

La máquina, fabricada en **acero inoxidable**, está equipada con una **pistola dispensadora** y puede utilizarse para pulverizar **gelatina caliente** o **líquidos fríos como los licores**.

Spraycompact **cuenta con su propio compresor** y una **potente caldera**; esto permite **calentar el agua rápidamente**, aproximadamente **entre 15 y 20 minutos**, reduciendo así los tiempos de espera y **ahorrando energía**.

La **temperatura** y la **presión de salida** son **ajustables mecánicamente** a través del **mando**, y van **hasta un máximo de 90°C** y **3,7 bar**.

La gelatina o el líquido se succiona **directamente del recipiente situado en el exterior de la máquina** y, gracias a la práctica pistola, **el producto se distribuye de forma precisa y uniforme**.

Esta máquina está diseñada para **facilitar el trabajo diario** de los operarios y optimizar tanto el tiempo de preparación como la cantidad de gelatina o líquido utilizado.

Para una **limpieza rápida del circuito de dispensación**, es aconsejable **aspirar un poco de agua** y rociarla con la pistola.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 410 mm x P 350 mm x A 400 mm
Temperatura de funcionamiento	hasta 90°C
Peso	25 Kg
Consumo de energía	1600 W
Tensión	230-240 V/50 Hz
Capacidad de entrega	350 cc/minuto
Presión de entrega	3,7 bar
Potencia de calentamiento	1500 W