

## Pedido del cliente

### Máquina de pulverización de gelatina y líquidos sobre ruedas L 450 mm x P 420 mm x A 1100 mm

Precio: 6.755,00 € + IVA



Referencia: SPRAYGELVPM

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Erogadores Spray

### Descripción

**Máquina de pulverización de gelatina y líquidos sobre ruedas L 450 mm x P 420 mm x A 1100 mm.**

Spraygelvpm es un pulverizador de gelatina rápido y potente.

Construida en **acero inoxidable**, esta máquina tiene una **potencia de calentamiento de 2500 W**, un **potente compresor** propio y una **caldera hermética**; esto permite **reducir el tiempo de preparación** para el trabajo, **unos 15 minutos**, y por tanto un considerable ahorro de energía.

Spraygelvpm está equipado con un **compartimento trasero especial** en el que se puede alojar el **contenedor de gelatina** y **cuatro prácticas ruedas** para facilitar su desplazamiento.

En la parte frontal se encuentra el **panel de control** para ajustar la **temperatura** y la **presión** (ajustable hasta 90°C y de 2,8 a 5 bar) y un **acoplamiento rápido para el aire comprimido** que puede utilizarse con diversos equipos (aerógrafo, pistola de chocolate y todas las herramientas que requieren aire comprimido).

Esta máquina puede utilizarse para **rociar gelatinas calientes o líquidos fríos** como los licores. Está diseñado para **facilitar el trabajo diario** de los operarios y optimizar tanto el tiempo de preparación como la cantidad de producto utilizado.

Para una **limpieza rápida del circuito de dosificación**, se recomienda **aspirar un poco de agua** y rociarla con la pistola.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 450 mm x P 420 mm x A 1100 mm
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	ajustable hasta 90°C
<b>Peso</b>	70 Kg
<b>Consumo de energía</b>	2700 W
<b>Tensión</b>	220-240 V/50-60 Hz
<b>Capacidad de entrega</b>	450 cc/minuto
<b>Presión de entrega</b>	De 2,8 a 5 bar
<b>Potencia de calentamiento</b>	2500 W