

Pedido del cliente

**Máquina de pulverización de gelatina L 650 mm x P 500 mm
x A 1000 mm**

Precio: 3.623,00 € + IVA



Referencia: OVOSPRAY

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Erogadores Spray

Descripción

Máquina de pulverización de gelatina L 650 mm x P 500 mm x A 1000 mm.

Ovospray está diseñado para la **pulverización** en frío de huevo, cruasanes y bizcochos o la pulverización de aceite o desmoldante en moldes y bandejas.

El producto **se aspira directamente del contenedor**, fuera de la máquina, y se bombea a la **pistola**: el aire comprimido y el producto a pulverizar llegan simultáneamente al difusor de la pistola, lo que permite una **atomización precisa** y fina.

La **presión** del aire y del líquido se **ajustan por separado** mediante **dos mandos especiales** para garantizar un resultado óptimo.

La **estructura de la máquina** y el práctico **carro con ruedas** son de **acero inoxidable AISI 304**, lo que garantiza la **máxima higiene y facilidad de limpieza**.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 650 mm x P 500 mm x A 1000 mm
Peso	60 Kg
Consumo de energía	1100 W
Tensión	220-240 V/50 Hz
Presión de entrega	De 0,5 a 4,5 bar