

ДЕКОРИРУЮЩАЯ МАШИНА

Воздушно-капельная система разбрызгивания



CIOCOSPRITZ +
подставка (опция)



Компрессор (обязательная
опция)

- Предназначена для декорирования кондитерских изделий шоколадом и различными глазуриями.
- Воздушно-капельная система разбрызгивания.
- Поддерживает заданную температуру.

Характеристики

Марка	Модель	Ёмкость, л	С компрессором (обязательная опция)	Размеры (без подставки), мм.			Вес, кг.	Напряжение, В.	Мощность, кВт.
			Давление разбрызгивания, бар	Ш	Г	В			
PAVONI (Италия)	CIOCOSPRITZ	3	0,5 - 4,5	420	400	400	20	220	0,25

Компрессор (обязательная опция)

Марка	Для модели		Рабочее давление, бар	Размеры, мм.			Вес, кг.	Напряжение, В.	Мощность, кВт.
				Ш	Г	В			
PAVONI	CIOCOSPRITZ	160100279	7	615	340	570	34	220	0,56

Дополнительно

PAVONI	CIOCOSPRITZ	160100250	Подставка
--------	-------------	-----------	-----------