

МАШИНА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ГЛАЗУРИ



GLASS-ICE

Предназначена для глазирования тонким слоем шоколада или глазури любых кондитерских изделий.

Позволяет покрывать любой глазурью до 100 небольших пирожных в течение 15 секунд. Большая рабочая поверхность позволяет покрывать глазурью крупные изделия.

Емкость для глазури подогревается горячим воздухом.

Лишняя глазурь стекает в специальное отверстие, под которое можно поставить гастроемкость.

Особая конструкция бункера позволяет менять тип глазури без мытья бункера. Компактный размер и наличие колес минимизируют рабочую площадь.

Характеристики

Марка	Модель	Размеры, мм.			Вес, кг.	Напряжение, В.	Мощность, кВт.
		Ш	Г	В			
PAVONI (Италия)	GLASS-ICE	1100	600	600	50	220	1,5

Дополнительно

PAVONI	Дополнительные решётки	JG06040D20P00G
--------	------------------------	----------------

