

Profesionální zařízení na nanášení vajec, vaječných melanží, čisté vody nebo glazury cukrářské výrobky – spotřebovává velmi málo vajec, nerozstříkuje kolem a podstatně zlepšuje pracovní podmínky kolem linky a výrazně usnadňuje obsluhu zařízení.



Elektronický systém, který řídí ventily tryskacího potrubí, umožňuje řídit prašnost a frekvenci práce ventilů – toto řešení eliminuje problém zanášení ventilů.

Ventily mají možnost regulace množství, což usnadňuje a urychluje čištění tohoto stroje.

Pásový podavač je vybaven možností regulace rychlosti, která umožňuje přizpůsobení zařízení potřebám každé cukrářské výroby.

Zařízení je vyrobeno z nerezové oceli a má nerezovou nádobu o objemu 18 litrů. Příkon : 200W

Schopnost zařízení:

Plynulá regulace umožňuje regulaci schopností. Záleží také na druzích produktů a způsobech jejich krmění. Maximální kapacita linky na zařízení se pohybuje kolem 10 000 kusů za hodinu.

Rozměry zařízení:

- délka: 1760 mm + 600 mm
- šířka: 900 mm
- výška: 900 mm + 400 mm