

OVOSPRAY



L'erogatore Ovospray è stato realizzato per spruzzare senza fumi, uovo, bagna su brioches e pan di spagna oppure nebulizzare olio o staccante su stampi e teglie. Il prodotto viene aspirato direttamente dal contenitore e pompato fino alla pistola: aria compressa e prodotto da spruzzare arrivano simultaneamente al diffusore della pistola, nebulizzando finemente. La pressione dell'aria e del liquido vengono regolati separatamente per ottenere un risultato ottimale.

The Ovospray dispenser has been created to spray egg on cakes or oil on moulds and baking pans without nebulization in the air. The product is taken directly from the container and pumped to the gun: compressed air and product to spray come together to the gun's dispenser and are simultaneously sprayed. To get the best result, air-pressure and liquid-pressure can be separately adjusted.



Caratteristiche tecniche/ Technical Features	
Dimensioni <i>Dimensions</i>	65X50 h100 cm h
Peso senza compressore <i>Weight without compressor</i>	40 Kg
Peso con compressore <i>Weight with compressor</i>	60 Kg
Potenza assorbita <i>Power</i>	1100 Watt
Tensione di esercizio <i>Voltage</i>	220/240 Volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta <i>Available on demand</i>	110 Volt 60 Hz.
Pressione aria <i>Air pressure</i>	regolabile da 0.5 a 4.5 bar <i>adjustable from 0.5 to 4.5 bar</i>
Pressione d'aspirazione del prodotto <i>Intake pressure</i>	regolabile da 0.5 a 4.5 bar <i>adjustable from 0.5 to 4.5 bar</i>



L'erogatore OVOSPRAY può essere fornito con compressore incorporato oppure senza, pronto per l'allaccio all'impianto centralizzato dell'aria compressa del vostro laboratorio.

The OVOSPRAY dispenser can be supplied with incorporated compressor or without, ready to be connected to the central compressed-air system of your working-room.