

Uredaj za nanošenje želatine



Model: DYNAMIC Proizvođač: PAVONI

Raspršivač želatine je specijalizirani uređaj koji se koristi u slastičarstvu za ravnomjerno raspršivanje želatine ili drugih hladnih preljeva na slastičarske proizvode. Ovaj uređaj je opremljen kompresorom i hermetičkim bojlerom koji se koristi za zagrijavanje proizvoda za raspršivanje.

Kompresor je ključni dio raspršivača koji generira pritisak potreban za raspršivanje želatine. Hermetički bojler služi za zagrijavanje želatine ili preljeva kako bi se osigurala njihova tekuća konzistencija i bolja fluidnost prilikom raspršivanja.

Dimenzije:	400 X 370 X 440 mm
Snaga:	1700 W
Kapacitet raspršivanja:	400 cc/min
Maksimalni pritisak prskanja:	4 bara
Radna temperatura:	podesiva do +90 °C

Korištenje raspršivača želatine donosi nekoliko prednosti u procesu slastičarske pripreme. Omogućava ravnomjernu raspodjelu želatine ili preljeva po proizvodima, čime se postiže estetski privlačan izgled i visoka kvaliteta završnog proizvoda. Osim toga, upotreba raspršivača smanjuje vrijeme potrebno za ručno nanošenje preljeva na svaki pojedinačni proizvod, čime se povećava učinkovitost i produktivnost procesa. Također, kontrolirano raspršivanje smanjuje potrošnju preljeva, što pridonosi uštedi materijala i smanjenju troškova proizvodnje.

Ukupno gledajući, raspršivač želatine je vrijedan alat u slastičarskoj industriji jer omogućava precizno, brzo i učinkovito raspršivanje želatine i drugih preljeva na različite slastičarske proizvode.

