

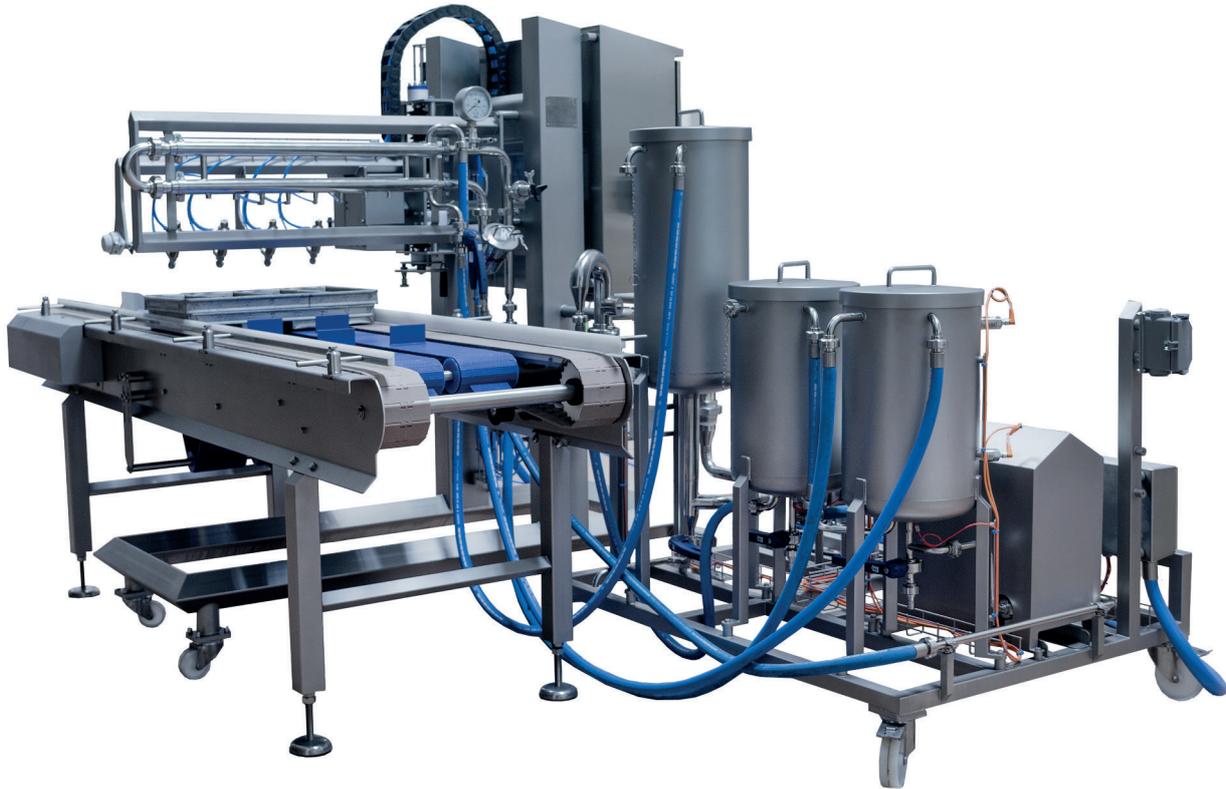


## Fluid Sprayer

Croissants / Pastries

## Esprayador de fluidos

Croissants / Pastelería



SPRAYERS

ESPRAYADORES

The sprayer is essential in those processes requiring a spray of fluids without evaporation in the environment.

Imprescindible en aquellos procesos industriales donde se requiera un esprayado de fluidos sin evaporación en el ambiente.





### Fluid Sprayer

Croissants / Pastries



### Esprayador de fluidos

Croissants / Pastelería



In accordance with current regulations and in harmony with cleanliness in the work environment, our patented equipment atomizes the fluid on the trays, buns, pastries, croissants, etc. without mixing compressed air with the fluid.

It is prepared for spraying oils, releasing agents, pasteurized egg, milk, proteins etc. with viscosities from 1 up to 100 Cps.

The machine has automatic-type washing and sterilizing.

#### Optional:

- Fluid heating.
- Fluid re-circulation
- Pressurized pumps.
- Interchangeable nozzles.

De acuerdo con las normas vigentes y en armonía con la limpieza del ambiente de trabajo, nuestro equipo espraya el fluido encima de bandejas, bollos, pan dulce, croissants, etc. sin mezclar aire comprimido con el fluido.

Preparado para pulverizar aceites, desmoldeantes, huevo pasteurizado, leche, proteínas, etc. con viscosidades desde 1 hasta 100 Cps.

El lavado y la esterilización de la máquina es de tipo automático.

#### Opcional:

- Calefacción del fluido.
- Recirculación del fluido.
- Bombas presurizadoras.
- Boquillas intercambiables.