

Sprühtechnik in höchster Vollendung

Veredelung hochwertiger Gebäcke in kleinen und großen Bäckereien

Die boyens backservice GmbH aus Ibbenbüren hat mit ihren neuen Jelly-Sprühgeräten die leistungsstärksten und flexibelsten Geleesprühgeräte für die größere Handwerksbäckerei entwickelt.

Der Jelly power pack wird sowohl als Handsprühanlage als auch als vollautomatische Anlage mit Automatikpistolen an Bänder eingesetzt. Ein 10-KW-starker Durchlauferhitzer, das „Herz der Maschine“, erhitzt schnell und zuverlässig nahezu sämtliche Geleesorten oder auch Aprikosenmarmeladen. Die Verarbeitung kann direkt aus 200 / 500 kg Mehrwegcontainern oder dem praktischen „Bag-in-Box-System“ (5 kg / 12 kg) mit kompletter Restentleerung erfolgen. Auch Geleeprodukte in Pulverform und Konzentrate können problemlos verarbeitet werden, dafür hält das Unternehmen großvolumige Edelstahlvorratsbehälter bereit.

Die enorm hohe Durchflussgeschwindigkeit des Gelees innerhalb der Maschine ist ein ganz

wesentliches Merkmal des Jelly power pack und macht ihn zu einer der flexibelsten Geleesprühanlagen im Markt!

Mittels einer speziellen Flutdüse, die werkzeugfrei gewechselt werden kann, wird die Pistole einfach über die Blechkuchen gehalten, und das Gelee wird ohne Bläschenbildung mit einer Temperatur von nahezu 100 Grad gleichmäßig über Obstkuchen und Bleche verteilt. Nur so ist eine absolut gleichbleibende Geleetemperatur für eine konstante, feste Geleequalität gewährleistet. Alle Früchte werden gleichmäßig mit dem Gelee eingeschlossen und sorgen in den Auslagen für einen glänzenden Auftritt aller Gebäcke. Der „Jelly economy“, Nachfolger des Top-Sellers „Jelly Shop Sprayer“ eignet sich ideal für die kleine Bäckerei und die Bäckereifilliale.

Für die Veredelung hochwertiger Gebäcke wurde dieser mit einem noch leistungsfähigeren Erhitzer ausgestattet. Eine vom Sprühverhalten neuartige Pistole rundet das Gesamtpaket ab.

boyens
backservice

