



Le ricette di pasticceria
“originali” combinate con
materie prime moderne e
vegetali, ampliate con un
processo di tecnologia
efficace e sicura garantiscono
economia e successo!

SPRÜHBOY 04 s

Spruzzatura di BackGlanz,
lucidanti e tutti i tipi di uovo
liquido

- Contenitore di stoccaggio per 5,7 litri
- Tecnologia airless esente da manutenzione
- Nebulizzazione ridotta
- È necessaria l'aria compressa

SPRÜHBOY 08 s

Spruzzatura di BackGlanz,
lucidanti e tutti i tipi di uovo
liquido

- Contenitore di stoccaggio per 15 litri
- Airless esente da manutenzione tecnologia
- Nebulizzazione ridotta
- È necessaria l'aria compressa
- Su carrello





BackGlanz SPRAYER



BACKGLANZ SPRAYER - LUCIDO O NIENTE!

Il sistema di spruzzatura automatico e compatto riveste l'impasto con il BackGlanz, con altri agenti lucidanti oppure a base di uova – in modo sottilissimo, pulito ed efficiente: il sistema di spruzzatura funziona grazie all'ergonomico comando individuale e alla collaudata tecnologia di spruzzatura della Boyens. L'impianto di spruzzo opera in maniera altrettanto rapida ed efficiente dei costosi e impegnativi sistemi completamente automatici con nastri trasportatori.

L'innovativo ponte carrabile viene attivato automaticamente da sensori induttivi, immediatamente dopo l'appoggio della teglia.

Gli ugelli spruzzatori, appositamente sviluppati, consentono l'applicazione automatica e senza sprechi di BackGlanz. Sono quindi molto economici. Lo spruzzatore BackGlanz viene utilizzato dopo la lucidatura come piano di lavoro per la rifinitura dell'impasto, come ad esempio avviene con la granella di mandorle – successivamente la teglia è pronta per entrare in forno.

L'intera stazione di igiene è molto facile da usare. La pulizia del sistema spray è facile e veloce grazie alla vaschetta raccogliogocce estraibile con scarico dei residui: basta metterla in lavastoviglie ed è subito perfettamente pulita e pronta all'uso.

Lasciatevi ispirare da questa stimolante innovazione!

SENSORI INDUTTIVI



I VANTAGGI

- senza nebulizzazione ed economico
- design compatto
- completamente in acciaio inossidabile
- gestione più semplice
- pulizia facile
- mono operatore
- risparmio di tempo e denaro
- perfezionamento efficiente che si adatta a tutte le teglie comunemente usate in tutta Europa