



IL JELLY ROYAL TWIN - l'apice della decorazione professionale!

- Decorare
- Lucidare
- Albicoccare
- Bagnare
- Gelificare

Estremamente flessibile nell'uso:

Collegamento a nastri trasportatori con pistole automatiche o a spruzzatura manuale



Jelly royal Twin

Due eccezionali macchine a spruzzo per gelatina in una!

Con questa macchina all'avanguardia, tu e i tuoi prodotti da forno alla frutta sarete sempre dei vincitori brillanti. Il Jelly royal Twin è il non plus ultra della Boyens Backservice: panifici e pasticcerie beneficiano della più recente tecnologia di spruzzatura elettronica e digitale - e questo contemporaneamente in due modi: fino a 12,8 KW di potenza di riscaldamento, con i più moderni scaldacqua istantanei e funzionanti separatamente, tubi riscaldati con supporti per pistola a spruzzo regolabili in altezza, due potenti pompe, tecnologia di controllo e monitoraggio

elettronico consentono la massima flessibilità e una lavorazione della gelatina al massimo livello di qualità. Ovviamente anche per grandi quantità e per tutti i tipi di gelatina. La loro maneggevolezza, il consumo economico, l'enorme longevità, affidabilità e prestazioni rendono il nostro Jelly Royal Twin il modello reale di successo.



DECORAZIONE PROFESSIONALE per un look
incomparabile e un gusto magistrale



NOVITÀ

Tecnologia a spruzzo professionale
per prodotti da forno di alta qualità

- Facile da usare
- Parsimonioso nei consumi

Jelly Sprayer

Decorazioni per prodotti da forno con
una tecnologia a spruzzo professionale,
elettronica e digitale per panetterie e
pasticcerie di successo

