

PROFESSIONELLE SPRÜHTECHNIK ... für die kleine Backstube.



JETINO-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Professionelle Sprühtechnik für die kleine Backstube ...



Jetino-Jet 3100

- 2 getrennte Heizsysteme
- 2 Arbeitsstationen
- Touch-Contol-Steuerung
- Entnehmbare Materialbehälter
- 2 Durchlauferhitzer
- Drucklufttechnologie
- Wasserspülung
- Optional weitere Materialbehälter erhältlich

Der Jetino-Jet ist Ihr Einstieg in den Bereich der professionellen Veredelungstechnik für Feinbackwaren. Effektiv und wirtschaftlich lassen sich Aprikotur, Fondant oder Tortenguss mit höchster Präzision auftragen. Dabei passt die kompakte Bauweise des Jetino-Jet in die kleinste Backstube.

Der Jetino-Jet eignet sich besonders für die kleine bis mittlere Produktion, bei der Sie als Bäckermeister Wert auf qualitativ hochwertige Veredelung legen. Keine Kompromisse hinsichtlich der Qualität – deshalb setzen wir mit dem Jetino Maßstäbe hinsichtlich der zu verarbeitenden Materialien (z.B. Aprikotur).

Mit diesem Einstiegsgerät entscheiden Sie sich bereits für Spitzentechnologie im Bäckerhandwerk.

Der Durchlauferhitzer bringt nur soviel Material auf die benötigte Temperatur, wie Sie auch tatsächlich verarbeiten.

Die ausgereifte Technik des Jetino-Jet lässt ein Sprühbild entstehen, welches die Gebäckstücke mit feinsten Partikeln umschließt. Die Ergebnisse sind lang anhaltende Frische und eine glänzende und appetitliche Optik.



Nutzen Sie unsere Erfahrung als Spezialist im Bereich der Feinbackwarenveredelung und investieren Sie in die glänzende Zukunft Ihres Unternehmens. ✨

frisch
SpritzMatic

... perfekt veredeln