

PROFESSIONELLE SPRÜHTECHNIK ... für die leistungsfähige Backstube.



MIDI-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Professionelle Sprühtechnik für die leistungsfähige Backstube ...



Midi-Jet 0700

- Komfortable Soft-Touch Steuerung
- 2 Materialkessel á 15 Liter
- 2 getrennte Heizsysteme für gleichzeitiges Verarbeiten unterschiedlicher Materialien
- Materialschonende Durchlauferhitzer
- Wartungsarmes Druckluftsystem
- Innovatives Wasser-Reinigungssystem
- Auch als Tischgerät lieferbar

Der Midi-Jet erfüllt auch höchste Ansprüche. Bei geringem Platzbedarf findet er sich in leistungsorientierten Backstuben wieder. Keine Kompromisse hinsichtlich der Qualität. Durch seine professionelle Technik sorgt der Midi-Jet für ein gleichmäßiges und absolut überzeugendes Sprühbild, welches nicht nur Sie, sondern auch Ihre Kunden überzeugen wird.

Platzsparend wird der Midi-Jet auch als Tisch-Modell geliefert. Er wurde für die leistungsfähige und qualitätsorientierte Backstube entwickelt – also für Bäcker wie Sie.

Feinste Partikel der Aprikotur umschließen das Gebäck und sorgen für langanhaltende Frische. Der Fondantauftrag – gesprüht oder filiert – bildet die abschließende Krönung. Eine glänzende und appetitliche Optik in den Auslagen ist ein überzeugendes Verkaufsargument.



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

frisch
SpritzMatic

... perfekt veredeln