

PROFESSIONELLE SPRÜHTECHNIK ... für die anspruchsvolle Backstube.



PROFI-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Professionelle Sprühtechnik für die anspruchsvolle Backstube ...



Profi-Jet 0600

- Komfortable Soft-Touch Steuerung
- 2 Materialkessel à 27 Liter
- 2 getrennte Heizsysteme für gleichzeitiges Verarbeiten unterschiedlicher Materialien
- Materialschonende Durchlauferhitzer
- Wartungsarmes Druckluftsystem
- Innovatives Wasser-Reinigungssystem
- 6 Liter/Minute Durchfluss bei Tortenguss
- Kombinierbar mit Bandanlagen

In den Profi-Jet haben wir all unsere Erfahrung als Spezialist im Bereich der Veredelung von Feinbackwaren einfließen lassen. Keine Kompromisse wenn es um die Leistungsfähigkeit geht. Professionelle Sprühtechnik auf höchstem Niveau.

Die Power des Profi-Jets erlaubt Ihnen gleichmäßiges und zügiges Durcharbeiten und führt Sie zu perfekten Ergebnissen. Die professionelle Technik des Profi-Jets sorgt für ein gleichmäßiges und absolut überzeugendes Sprühbild, welches nicht nur Sie, sondern auch Ihre Kunden begeistern wird.

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

Beim Verarbeiten von Tortenguss brilliert der Profi-Jet mit einem Durchfluss von 6 Litern pro Minute. Ein blasenfreier Einschluss der Früchte und eine hohe Standfestigkeit der Schnitten werden Ihre Kunden begeistern.



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



... perfekt veredeln