

PROFESSIONELLE SPRÜHTECHNIK ... für überzeugende Ergebnisse.



SOLO-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Professionelle Sprühtechnik für überzeugende Ergebnisse ...



Solo-Jet 3000

- Komfortable Soft-Touch Steuerung
- 15 Liter Materialkessel
- Materialschonender Durchlauferhitzer
- Wartungsarmes Druckluftsystem
- Innovatives Wasser-Reinigungssystem
- Auch als Tischgerät lieferbar
- Edelstahl-Abdeckhaube zum Schutz der Maschine
- Für Aprikotur, Tortenguss oder Fondant

Der Solo-Jet ist das ideale Sprühsystem, wenn Sie auch in der kleineren Backstube nicht auf professionelles Equipment verzichten möchten. Zudem erlaubt die kompakte Bauweise den Einsatz auch unter beengten Bedingungen. Der Solo-Jet ist wahlweise für die Verarbeitung von Aprikotur / Tortenguss oder Fondant erhältlich.

Die professionelle Technik des Solo-Jets sorgt für ein gleichmäßiges und absolut überzeugendes Sprühbild, welches nicht nur Sie, sondern auch Ihre Kunden begeistern wird.

Aprikotur - Feinste Partikel umschließen das Gebäck und sorgen für langanhaltende Frische.

Fondant - gesprüht oder filiert bildet er die abschließende Krönung eines jeden Feingebäcks.

Tortenguss - blasenfreier Einschluss der Früchte, hohe Standfestigkeit bei Fruchtschnitten



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

frisch
SpritzMatic

... perfekt veredeln