

PROFESSIONELLE TECHNIK ...
für den Überzug großer Mengen.



THERMO-SCHLEIER-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Professionelle Technik für den Überzug großer Mengen ...



Thermo-Schleier-Jet 1500 A

- Materialschonendes Erhitzungssystem
- Gleichbleibende Temperierung
- Komfortable Soft-Touch-Steuerung
- Leistungsstarke, stufenlos regelbare Drehkolbenpumpe mit Wasserspülung
- Optional: Materialstabilisierungssystem WIS

Der ca. 150 Liter fassende Schmelzbehälter des Thermo-Schleier-Jets eignet sich besonders für den Einsatz großer Mengen an Glasuren, Fondant u.ä. in Bäckereien und Konditoreien. Das Überziehen von z.B. Berlinern, Donuts oder auch Donauwellen, erfolgt schnell und mit höchster Präzision.

Der Thermo-Schleier-Jet erfordert keine speziellen Materialien. Somit ist sichergestellt, dass den kreativen Wünschen kaum Grenzen gesetzt sind und ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau garantiert ist.

Die besonders leistungsfähige Drehkolbenpumpe pumpt das aus dem Verarbeitungskreislauf wieder aufgefangene Material in den

Verarbeitungszyklus zurück. So ist sichergestellt, dass besonders wirtschaftlich mit den zu verarbeitenden Materialien umgegangen werden kann.

Der Thermo-Schleier-Jet ist auf Langlebigkeit und Leistung im industriellen Bäckereibereich ausgelegt. Alle wesentlichen Teile sind in Edelstahl ausgeführt und haben sich bereits in anderen Systemen bewährt.

Bei der Verarbeitung großer Mengen eines Produkts ist der Thermo-Schleier-Jet die professionelle Förderkomponente, welche höchsten Anforderungen gerecht wird.



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



... perfekt veredeln