

PROFESSIONELLE SPRÜHTECHNIK ... für die ambitionierte Backstube.



UNO-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Professionelle Sprühtechnik für die ambitionierte Backstube ...



Uno-Jet 1000

- Komfortable Soft-Touch Steuerung
- 27 Liter Materialkessel
- Materialschonender Durchlauferhitzer
- Innovatives Wasser-Reinigungssystem
- 6 Liter / Minute Durchfluss bei Tortenguss
- Kombinierbar mit Bandanlagen

Der Uno-Jet ist das ideale Sprühsystem, wenn Sie nur ein Material zügig verarbeiten möchten. Wahlweise ist der Uno-Jet für die Verarbeitung von Aprikotur / Tortenguss oder Fondant erhältlich.

Egal für welches Material der Uno-Jet eingesetzt wird, Sie profitieren von der langjährigen Erfahrung des Spezialisten im Veredeln von Feinbackwaren.

Die professionelle Technik des Uno-Jets garantiert ein gleichmäßiges und absolut überzeugendes Sprühbild, welches nicht nur Sie, sondern auch Ihre Kunden überzeugen 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.

6 Liter Durchflussgeschwindigkeit in der Minute. Power pur. 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