



SPRÜH-SYSTEME



SPRÜH-SYSTEME

BACKGLANZ FIX & FERTIG für eine goldgelbe Bräunung und einen super Glanz. Die beste Alternative zur herkömmlichen Eistreiche.



BackGlanz

Die Vorteile von BackGlanz

- BackGlanz ersetzt die herkömmliche Eistreiche und erzeugt eine goldgelbe Bräunung und einen wunderschönen Glanz auf allen Hefegebäcken.
- BackGlanz wird vor oder nach dem Backprozess sehr fein und sparsam aufgesprüht, vorzugsweise auf vollgärige Teiglinge oder fertiges Hefegebäck.
- BackGlanz entspricht zu 100% dem Clean-Label, es ist rein pflanzlich, ohne jeglicher E-Nummer, keine Konservierungsstoffe, frei von Allergenen und eignet sich deshalb perfekt für Verbraucher, die sich vegan oder vegetarisch ernähren möchten.
- Lagerung und Transport bei Raumtemperatur
- Leicht und sehr dünn zu sprühendes, flüssiges fix & fertig-Produkt; durch die niedrigere Viskosität von BackGlanz besonders gut geeignet für alle Airless-Düsen.
- Sehr hohe Produktsicherheit, Reduzierung der kritischen Kontrollpunkte
- Schnelle und sichere Reinigung der Backbleche und des Sprühboys

**Drucksprüher
mit Lebensmittelzertifikat**

INFORMATION

**WIRTSCHAFTLICHE GLANZLEISTUNG
MIT GOLDGELBER BRÄUNUNG.
PERFEKT „AUFGESTELLT“!**



10 kg
Bag in Box

NEUHEIT
1 Liter

BACKGLANZ SPRAYER
ist für alle europaweit
gängigen Backbleche geeignet



BackGlanz SPRAYER





„Ursprüngliche“
Gebäckrezepturen, kombiniert mit modernen und pflanzlichen Rohstoffen, ergänzt durch effektive und sichere Verfahrenstechniken garantieren Wirtschaftlichkeit und Erfolg!

SPRÜHBOY 04 s

Versprühen von BackGlanz, Glanzmitteln und allen Arten von Flüssigei

- Vorratsbehälter für 5,7 Liter
- Wartungsfreie Airless-Technik
- Nebelarmes Versprühen
- Druckluft wird benötigt

SPRÜHBOY 08 s

Versprühen von BackGlanz, Glanzmitteln und allen Arten von Flüssigei

- Vorratsbehälter für 15 Liter
- Wartungsfreie Airless-Technik
- Nebelarmes Versprühen
- Druckluft wird benötigt
- Fahrbar

BACKGLANZ SPRAYER - GLANZ ODER GAR NICHTS!

Die kompakte, automatische Sprühanlage veredelt Teiglinge mit BackGlanz oder anderen Ei- und Glanzmitteln – hauchdünn, sauber und rationell: Durch die ergonomische Ein-Mann-Bedienung und Boyens bewährte Sprühtechnik arbeitet die Sprühanlage genauso schnell und effizient wie die teuren und wartungsintensiven vollautomatischen Anlagen mit Transportband.

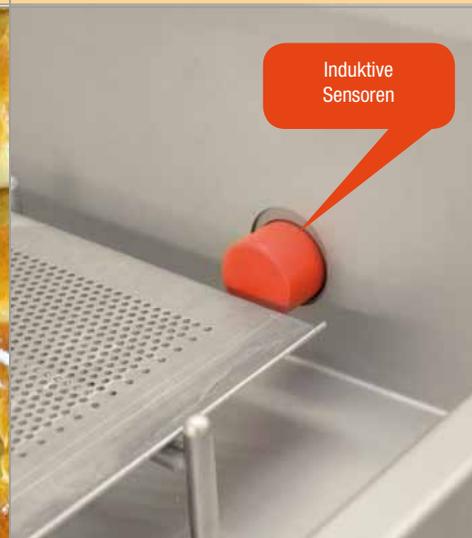
Die innovative Überfahrbrücke wird über induktive Sensoren automatisch aktiviert, sobald Sie das Blech einstellen. Die speziell entwickelten Sprühdüsen ermöglichen das sprühnebelfreie und automatische Auftragen von BackGlanz und sind dadurch sehr sparsam. Nach dem Abglänzen dient der BackGlanz Sprayer als Arbeitstisch für die Veredelung der Teiglinge z. B. durch Mandelbestreuung – anschließend ist das Blech direkt bereit für den Backofen.

Die gesamte Hygienestation ist sehr einfach zu handhaben. Auch die Reinigung der Sprühanlage ist schnell und simpel dank der abnehmbaren Auffangwanne mit Restablauf. Einfach in die Spülmaschine und sie ist sofort wieder blitzblank und einsatzbereit.

Lassen Sie sich von dieser inspirierenden Innovation begeistern!

Der BackGlanz Sprayer ist in 2 Größen lieferbar.

- BackGlanz Sprayer Typ - 80 wird eingesetzt wenn Sie eine Blechgröße bis zu 80 cm Länge verwenden
- BackGlanz Sprayer Typ - 100 wird eingesetzt wenn Sie eine Blechgröße bis 100 cm Länge verwenden



Induktive
Sensoren

IHRE VORTEILE

- sprühnebelfrei und sparsam
- kompakte Bauweise
- komplett aus Edelstahl
- einfachste Handhabung
- leichte Reinigung
- Ein-Mann-Bedienung
- zeit- und kostensparend
- effizient veredeln