



I VOSTRI VANTAGGI

Ottimi spruzzatori, leggeri e compatti, veloci da utilizzare, nessuna pulizia approfondita, e' sufficiente a fine giornata o ciclo di lavorazione fare circolare semplicemente acqua potabile. La temperatura della gelatina viene mantenuta automaticamente costante.

Jelly Economy

Spruzzatrice di gelatina per imballaggio manuale da 5 Kg BIB impostata con svuotamento totale per la piccola panetteria, pasticceria o retrobottega. Dispositivo da tavolo, tecnica che non richiede manutenzione **made in Germany**. Tempi di riscaldamento molto brevi, tubo di passaggio del materiale riscaldato fino alla pistola, 230 Volt/50HZ/15 Amp. forte scaldava acqua istantaneo a 1650 W, nessun contenitore scaldava acqua. Dimensioni 315 B x 450 P x 350 H, Peso 26 Kg.

Jelly Concept

Spruzzatore di gelatina con piedistallo pratico e trasportabile per lo spruzzo di gelatina BIB per i principali panifici/pasticcerie. Disponibile anche come mobiletto, tecnica che non richiede manutenzione **made in Germany**. Svuotamento totale dell'imballaggio BIB da 12 kg BIB, display digitale della temperatura, Tempi di riscaldamento molto brevi, non è presente alcuno contenitore scaldava acqua pertanto sono garantite prestazioni costanti per mantenere equilibrata la qualità della gelatina. Viene scaldato solo la quantità che serve pronta all'uso, il resto rimane nel bag in box. 230 Volt / 50 HZ / 16 Amp. scaldava acqua a 3500 W, nessuno contenitore scaldava acqua. Dimensioni 460 B x 590 P x 895 H.

PRESTAZIONE eccellente!

Rivolgetevi a noi, la presentazione e prova è gratuita e senza impegno. Garanzia di 24 mesi. Assistenza tecnica. Se avete delle domande oppure se necessitate di ulteriori informazioni non esitate e rivolgetevi a noi. Saremo lieti di offrirvi consigli senza alcun vincolo.

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80
49479 Ibbenbüren

Tel.: + 49 54 51 - 96 37 - 0
Fax: + 49 54 51 - 96 37 - 16
www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Rivenditore:

La prima
„**IMPRESSIONE**“
è quella che conta



boyens
backservice 
www.boyensbackservice.de



UNA COMPARSA IN GRANDE STILE, UNO STRUMENTO INEGUAGLIABILE.

Spruzzare anziché pennellare ...

La prima impressione è quella che conta, soprattutto quando si tratta di pane. Una comparsa eccellente, proprio per la frutta fresca è il fattore determinante per un acquisto di successo. Semplificate al cliente la sua possibilità di decidere e collegate la vostra creatività al nostro know-how. In questo modo la vostra vetrina verrà vista con occhi diversi.

I nostri moderni spruzzatori di gelatina e le gelatine di qualità prelibata sono le garanzie per una presentazione irresistibile delle merci: in questo modo otterrete una presentazione più accattivante. Il gusto eccellente strabilerà i Vostri clienti e porrà in risalto la qualità dei vostri prodotti di panetteria. I Vostri prodotti manterranno la freschezza necessaria nel corso di molte ore e di una fermezza al taglio senza pari. Anche il congelamento delle torte non rappresenta un problema.

Che si tratti di ricoprire di albicocca, ispessire o glassare dolci alla frutta, torte o paste lievitate, la spruzzatura puntuale ed equilibrata dei nostri spruzzatori di gelatina porta alla massima produttività ed economicità. Nessuna lunga e faticosa cottura di marmellata e gelatina: ci pensa il nostro spruzzatore. Nessun pelo di pennello sul prodotto dolciario e neppure danneggiamenti del prodotto dolciario, tutto appartiene ormai al passato.

Oggi si tratta di: spruzzare anziché pennellare! I nostri modelli ad elevata prestazione **Jelly economy** & **Jelly concept** sono sempre pronti all'uso e semplificano l'indoratura dei prodotti dolciari al massimo livello. La nostra gelatina di qualità pronta per essere consumata al 100% insieme ai nostri spruzzatori vi risparmia un mescolamento intensivo nel tempo, una mescolatura e una cottura come avviene invece nelle gelatine tradizionali.

Provate la nostra tecnica di spruzzatura insieme alla gelatina e contestualmente al servizio puntuale del nostro partner Back Europ Italia, il Vostro partner competente di riferimento, per condividere con Voi il successo dei Vostri prodotti dolciari artigianali.

**boyens
backservice**

www.boyensbackservice.de



Punti favorevoli alle gelatine BIB:

- Assoluta resistenza agli acidi di frutto prerogativa delle gelatine a base di carragenina, sostanza naturale.
- Elevata resistenza al gelo
- Gusto fruttato nelle albicocche, rosso e neutrale
- Buona resistenza al taglio veloce, nello stesso tempo delicata al gusto
- Mantiene appetitosa e persistente e fresca la frutta delle vostre guarnizioni.
- 100 % pronto all'uso, immediatamente pronto per essere utilizzato, nessuno spreco del bag in box.
- Spruzzabile in modo uniforme
- Immediatamente utilizzabile senza perdite di tempo, rispetto al caso del riscaldamento tradizionale (pennellare oppure versare)
- Nel pratico imballaggio bag in box con attacco rapido da 5 e 12 kg
- Svuotamento completo per mezzo dei nostri spruzzatori Jelly Sprayer

