

Wir kriegen's gebacken!



SISTEMI DI SPRUZZO

Wir kriegen's gebacken!



SISTEMI DI SPRUZZO

Wir kriegen's gebacken!



SISTEMI DI SPRUZZO

UN'ENTRATA IN SCENA BRILLANTE – con i prodotti fix+fertig nella pratica confezione "Bag in Box"

Con le nostre gelatine pronte per l'uso al 100% nella confezione "Bag in Box" (BiB) da 12 o da 5 kg per l'applicazione di marmellata di albicocche calda e gelatina, la somministrazione e la lucidatura è possibile iniziare immediatamente a lavorare. Grazie alla lavorazione con i nostri spruzzatori di gelatina vengono meno la miscelazione e la bollitura della gelatina, dispendiose in termini di tempo.

Le nostre gelatine premium di alta qualità sono disponibili con un sapore esclusivo e fruttato in 3 diverse varietà: Aprico, Rosso o Neutral.

Le nostre gelatine sono assolutamente stabili rispetto agli acidi della frutta e al congelatore, compatte al taglio e particolarmente delicate al morso.

Sicurezza applicativa del 100% grazie alla prontezza per l'uso.

Fate brillare i vostri prodotti da forno con un nuovo splendore!

INFORMAZIONI

UNO SPLENDORE IRRINUNCIABILE e un sapore unico per dei prodotti da forno al top!

Saremo lieti di consigliarvi in modo non vincolante in un colloquio personale in loco presso la vostra impresa rispetto ai sistemi e ai rispettivi campi d'impiego. Convincetevi definitivamente con una dimostrazione gratuita dei numerosi vantaggi che otterrete con la nostra tecnica di rivestimento.

Aspettiamo la vostra chiamata al numero telefonico +41 62 865 62 40

Il vostro team DÜBÖR

INFORMAZIONI

RIVESTIMENTO PROFESSIONALE per un aspetto inconfondibile e un sapore regale

- Tecnologia di spruzzo professionale per dei prodotti da forno al top
- Semplice da maneggiare
- Parsimonioso nei consumi



Jelly Sprayer

Rivestimento dei prodotti da forno con una tecnologia di spruzzo professionale elettronica e digitale, per delle pasticcerie e dei panifici vincenti

www.dubor.it

FIX + FERTIG nella pratica confezione "Bag in Box" (BiB)



Bag in Box 12 kg

Bag in Box 5 kg

"Un sapore particolarmente fruttato"

I punti a favore delle gelatine BiB

- Assolutamente stabili rispetto agli acidi della frutta
- Compatte al taglio entro pochi secondi
- Lucentezza appetitosa e durevole
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Mantenimento prolungato della freschezza dei vostri prodotti da forno e dei pezzi di frutta
- Assolutamente resistenti al congelatore
- Particolarmente tenere al morso

Gelatina FIX+FERTIG
Aprico/Rosso/Neutral

www.dubor.it

DÜBÖR Backtrennmittel und
Apparatebau AG, Gehrenstrasse 4,
CH 5074 Eiken, Svizzera

Telefono +41 62 865 62 40
Fax +41 62 865 62 50

verkauf@dueboer.com
www.dubor.it



www.dubor.it

Hergestellt in
Deutschland



