

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

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



Bag in Box 12 kg

Bag in Box 5 kg

### 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



www.dubor.it



Jelly economy



Jelly concept



Jelly concept table



Jelly royal



Jelly compact



Jelly power pack



## I VANTAGGI PER VOI

**Temperatura costante della gelatina** per una compattezza al taglio eccellente e durevole e una lucentezza brillante.

**Rapidità e prontezza all'uso costante** senza preparazioni del lavoro costose in fatto di tempo e denaro.

**I prodotti da forno appetitosi con un aspetto allettante** aumentano la quota di acquisti spontanei e generano dei fatturati aggiuntivi!

Modello da tavolo salva-spazio per l'applicazione di marmellata di albicocche calda, la lucidatura e l'applicazione di gelatina

- Tubo flessibile riscaldato elettricamente fino alla pistola
- Tempo di riscaldamento breve
- Lavorazione direttamente dalla confezione BiB
- Svuotamento totale dei resti di gelatina dalla BiB
- **Novità.** I raccordi rapidissimi garantiscono un cambio di prodotto molto veloce tra i diversi tipi di gelatina Fix & Fertig delle confezioni "Bag in Box"
- Tecnica affidabile ed esente da manutenzione
- Semplicità di cura
- Nessuna bagnomaria
- Misure L/A/P: 315 x 450 x 350 mm
- Peso: 26 kg
- Collegamento / Potenza: 230 V 50 Hz / 16 A
- Riscaldatore istantaneo: 1,65 kW

Applicazione della gelatina e della marmellata di albicocche calda e lucidatura

- Impostazione digitale della temperatura, tempo di riscaldamento breve
- Lavorazione direttamente dalla confezione BiB
- Svuotamento totale dei resti di gelatina dalla BiB
- **Novità.** I raccordi rapidissimi garantiscono un cambio di prodotto molto veloce tra i diversi tipi di gelatina Fix & Fertig delle confezioni "Bag in Box"
- Tubo flessibile riscaldato elettricamente fino alla pistola
- Tecnica affidabile ed esente da manutenzione
- Semplicità di cura
- Nessuna bagnomaria
- Misure L/A/P: 460 x 495 x 335 mm
- Peso: 40 kg
- Collegamento / Potenza: 230 V 50 Hz / 16 A
- Riscaldatore istantaneo: 3,5 kW

Applicazione della gelatina e della marmellata di albicocche calda e lucidatura

- Impostazione digitale della temperatura, tempo di riscaldamento breve
- Lavorazione direttamente dalla confezione BiB
- Svuotamento totale dei resti di gelatina dalla BiB
- **Novità.** I raccordi rapidissimi garantiscono un cambio di prodotto molto veloce tra i diversi tipi di gelatina Fix & Fertig delle confezioni "Bag in Box"
- Tubo flessibile riscaldato elettricamente fino alla pistola
- Tecnica affidabile ed esente da manutenzione
- Semplicità di cura
- Nessuna bagnomaria
- A rotelle
- Misure L/A/P: 460 x 1.075 x 335 mm
- Peso: 48,8 kg
- Collegamento / Potenza: 230 V 50 Hz / 16 A
- Riscaldatore istantaneo: 3,5 kW

Applicazione della gelatina e della marmellata di albicocche calda, sommersione e lucidatura

- Impostazione digitale della temperatura
- Regolazione manuale della pressione di spruzzo
- Tempo di riscaldamento breve
- Nessuna oscillazione di temperatura
- Nessuna bagnomaria
- Tubo flessibile riscaldato elettricamente fino alla pistola
- Tecnica affidabile ed esente da manutenzione
- Lavorazione direttamente dalla confezione BiB
- Svuotamento totale dei resti di gelatina dalla BiB
- **Novità.** I raccordi rapidissimi garantiscono un cambio di prodotto molto veloce tra i diversi tipi di gelatina Fix & Fertig delle confezioni "Bag in Box"
- Misure L/A/P: 700 x 1.045 x 535 mm
- Peso: 118 kg
- Collegamento / Potenza: 400 V 50 Hz / 16 A
- Riscaldatore istantaneo: 7 kW

Applicazione della gelatina e della marmellata di albicocche calda, sommersione e lucidatura

- Impostazione digitale della temperatura
- Impostazione manuale della pressione di spruzzo
- Nessuna oscillazione di temperatura
- Nessuna bagnomaria
- Tubi flessibili riscaldati fino alla pistola
- Tecnica affidabile ed esente da manutenzione
- Lavorazione direttamente dalla confezione BiB
- Svuotamento totale dei resti di gelatina dalla BiB
- **Novità.** 2 raccordi rapidissimi garantiscono un cambio di prodotto molto veloce tra i diversi tipi di gelatina Fix & Fertig delle confezioni "Bag in Box"
- Misure L/A/P: 810 x 1.225 x 580 mm
- Peso: 125 kg
- Collegamento / Potenza: 230 V 50 Hz / 16 A
- Riscaldatore istantaneo: 3,5 kW

Applicazione della gelatina e della marmellata di albicocche calda, sommersione e lucidatura

- Impostazione digitale della temperatura
- Impostazione manuale della pressione di spruzzo
- Tempo di riscaldamento breve
- Nessuna oscillazione di temperatura
- Nessuna bagnomaria
- Tubo flessibile riscaldato elettricamente fino alla pistola
- Tecnica affidabile ed esente da manutenzione
- Lavorazione direttamente dalla confezione BiB
- Svuotamento totale dei resti di gelatina dalla BiB
- **Novità.** 2 raccordi rapidissimi garantiscono un cambio di prodotto molto veloce tra i diversi tipi di gelatina Fix & Fertig delle confezioni "Bag in Box"
- Misure L/A/P: 700 x 1.045 x 535 mm
- Peso: 132 kg
- Collegamento / Potenza: 400 V 50 Hz / 16 A
- Riscaldatore istantaneo: 10 kW

## JELLY FIX + FERTIG

Sfruttate il nostro contenitore riutilizzabile igienico!

Dimensioni di fornitura alternative: 200 kg o 500 kg

Applicare la gelatina, sommergere o applicare la marmellata di albicocche calda direttamente dal contenitore riutilizzabile con il **Jelly power pack** sviluppato appositamente.



Rivestimento dei prodotti al massimo livello!

Conquistate i vostri clienti con un'entrata in scena brillante!

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

La tecnica modernissima – con tubi flessibili riscaldati, riscaldatore istantaneo potente e tecnica di comando e monitoraggio elettronica – permette la lavorazione della gelatina al massimo livello qualitativo.

Nessuna bruciatura, colatura e pennellatura, nessuna essiccazione, nessuna setola di pennello sul prodotto da forno e nessuna distruzione della decorazione pennellando la gelatina!

Applicazione della marmellata di albicocche calda e della gelatina, sommersione o lucidatura – lo spruzzo omogeneo e pulito a temperature costanti garantisce un'entrata in scena sul mercato splendente dei vostri pregiati prodotti da forno!

