

SPRÜHENDE EINFÄLLE ... für den Backbetrieb.



FRÜCHTE-JET
veredelt wie von Zauberhand.





Springende Einfälle für den Backbetrieb ...



Früchte-Jet 0800 G

- Fester, trockener Boden
- Schnelle Abbindung der Früchte
- Keine Lufteinschlüsse
- Klares Gussbild
- Saubere, feste Schnittkanten
- Kombinierbar mit Bandanlagen
- Getrennte Temperaturüberwachungssysteme

Die Früchtezeit ist sicherlich eine der spannendsten Zeiten im Bäckerhandwerk. Jeder Monat bringt neue Früchte – Erdbeeren, Kiwis, Kirschen, Mandarinen, Ananas und ... und ... und

Glänzend mit Tortenguss umschlossene Früchte lassen vielen Kunden beim Anblick der Auslagen das Wasser im Munde zusammenlaufen und sie schon beim Anblick der Auslage vom Genießen der herrlichen Backwaren träumen.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung auf diesem Gebiet. Der Früchte-Jet kocht den Tortenguss nicht nur auf, sondern kontrolliert den Wärmeprozess bis zur optimalen Verarbeitungstemperatur. Dies hat eine besonders schonende Umschließung der Früchte zur Folge. Absolute Premiumprodukte sind das Ergebnis.

Ein wahrer Hingucker für Ihre Kuchenauslage – und ein Umsatzverstärker dazu.



**Nutzen Sie unsere Erfahrung als Spezialist im Bereich der
Feinbackwarenveredelung und investieren Sie
in die glänzende Zukunft Ihres Unternehmens. ★**

frisch
SpritzMatic

... perfekt veredeln