

frisch

SpritzMatic

perfekt veredeln



wie von
Lauberhand!



Sprüh- und Veredelungstechnik

Professionelle Sprühtechnik ...

... vom Spezialisten für Veredelungs- und Reinigungsmaschinen. Unsere Spritzmatic-Produkte überzeugen durch schnelle Betriebsbereitschaft, übersichtliches Controlling und konstanten Materialfluss bei flexibel wählbaren Rohstoffen.

So sorgen wir für die perfekte Optik Ihres Feingebäcks – Tag für Tag, das ganze Jahr. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und investieren Sie in die *glänzende* Zukunft Ihres Unternehmens. Unkompliziert. Konstant. Perfekt veredelt.



Profi-Jet 0600

Universelle Sprühmaschine für höchste Ansprüche. Power-Heating-System, 2 autonome Arbeitsstationen für Aprikose, Tortenguss und Fondant. Luft- und Wasserspülung, Control-Display, Optionale Verkettung mit anderen Anlagen.

Höhe: 1200 mm Breite: 700 mm Tiefe: 680 mm

Jetino-Jet 3100

Vielseitiges Basismodell mit 2 Arbeitsstationen und neuartigem Behälter-Wechselsystem, Touch - Controlling und Wasserspülung. Optional mit drittem Behälter lieferbar.

Höhe: 1120 mm Breite 600 mm Tiefe 600 mm



Container-Jet 0800

Materialfluss und Aufbereitung aus Großcontainern und Fässern zur Verarbeitung großer Mengen. Als Einzelmaschine oder auch zur Anbindung an ECONA Bandanlagen.

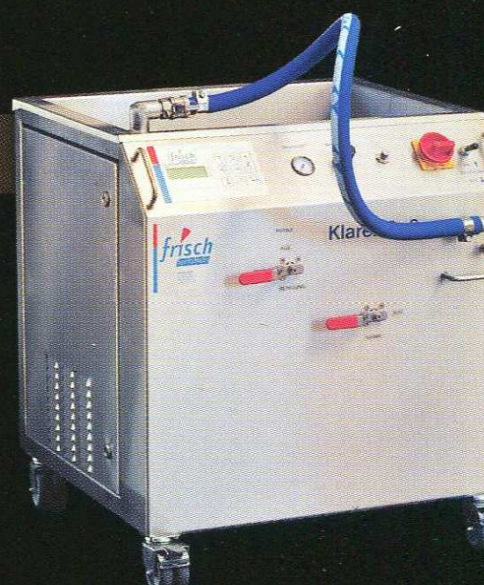
Höhe: 800 mm Breite: 560 mm Tiefe: 800 mm



Früchte-Jet 0800 G

Besonders schonender Materialauftrag für Premiusergebnisse. Ansprüchen und Fluten par excellence. Zwei unabhängige Heizsysteme gewährleisten eine optimale Aufkoch- und Verarbeitungstemperatur.

Höhe: 800 mm Breite: 720 mm Länge: 680 mm



Alles was sich sprühen lässt ...

... bringen wir perfekt auf Ihr Gebäck – Aprikose, Fondant, Gelees, Tortenguss, Eistreiche, Rahm, Leuterzucker und vieles mehr!
Wir haben die passende Maschine für Ihre Anforderung und beraten Sie gerne.



Midi-Jet 0700

Leistungsstarke Sprühmaschine mit 2 getrennten Arbeitsstationen:

- kurze Aufheizzeit
- permanente Temperaturüberwachung
- komfortable Touch-Control Steuerung
- integrierte Wasserspülung

Höhe: 1300 mm Breite: 830 mm Tiefe: 570 mm



Solo-Jet 3000



Leistungsstarkes Einkesselgerät
Kurze Aufheizzeiten
als Tisch – oder Standgerät

Höhe: 1300 mm Breite: 570 mm Tiefe: 600 mm

UNO-Jet 1000



Spezial - Einkesselmaschine für hohen Materialdurchfluss und Power-Heating. Ideal für Tortenguss geeignet.

Höhe: 900 mm Breite: 600 mm Tiefe: 700 mm

Spritzmatic: Features für alle Sprühmaschinen



Touch-Control für:
Temperatur,
Wasserspülung
Störungsanzeige

Betriebstechnik:
Druckluftsysteme
Heat-on Dosierung
Kombinierte Luft- /
Wasser - Reinigungs-
technik

Praktische Sprühgeräte

– vielseitig und flexibel. Zur Anwendung von Materialien, die im kalten Zustand verarbeitet werden, wie z.B. Ei, Öl, Trennmittel, Leuterzucker, Glanzstreiche, Sahne und anderes mehr.

frisch
SpritzMatic

Spray-Hit 0300



Universalsprühgeräte inkl. Sprüh-
pistole für kalt zu verarbeitende
Materialien.

Inhalt: 5-9 bzw. 10-17 Liter.

| Höhe: 600 mm Breite: 230 mm
| Höhe: 420 mm Breite: 230 mm

Fettsprüher 0300 C



Für Trennfett und andere
Materialien inkl. Sprühpistole.

Inhalt: 5-9 bzw. 10-17 Liter.

| Höhe: 600 mm Breite: 230 mm
| Höhe: 420 mm Breite: 230 mm

Eisprüher 0300 D



Zur hygienischen Verarbeitung
von Flüssigei und Eistreiche. Mit
Wasserspülung, inkl. Sprühpistole.
Inhalt: 5-9 bzw. 10-17 Liter.

| Höhe: 420 mm Breite: 230 mm

Sprüh-Profi 0200



Wand- oder Tischgerät zur konti-
nuierlichen Verarbeitung direkt
aus Fässern und Großbinden.

| Höhe: 310 mm Breite: 500 mm Tiefe: 360 mm

Fahrgestell 0300 A



- Sicherheitsfahrgestell mit
5 Doppelrollen
- mit Pistolenhalterung
- für 17 ltr. Ei- / Ölsprüher

