

Wir kriegen's gebacken!

SPRÜH-SYSTEME

www.boyensbackservice.de



Ein super Auftrag!

Ein super „Auftrag“
mit unserem Glasierboy 100s bedeutet

1. Glänzender Fondant und glänzendes Gebäck
2. Gleichmäßiges Glasieren
4. Exakte Temperatur des Fondants
5. Überzeugende Optik ohne Beschädigungen und Pinselhaare

Glasierboy 100 s



boyens
backservice



Wir kriegen's gebacken!



SPRÜH-SYSTEME

Glasierboy 100 s - zum gezielten und sauberen versprühen von Fondant

Nutzen auch Sie die Vorteile des Glasierboy 100s und Veredeln Sie Ihre hochwertigen Gebäcke auf professionelle Art und Weise! Eng ist es in der Backstube. Wieder einmal drängt die Zeit, laufen die Vorbereitungen für den Verkauf auf Hochtouren. Doch von Hektik keine Spur. Denn hier schwingt niemand mehr den Pinsel, hier ist der **Glasierboy 100s** im Einsatz. Schnell ist der **13 Kg fassende Vorratsbehälter** befüllt, das Gerät an Strom und Druckluft angeschlossen. Und nach einer **kurzen Aufwärmphase** geht es los: Flink wandert die handliche **Airmix Spritzpistole** von einem leckeren Gebäck zum nächsten. **Perfekt gelingt der Auftrag der Glasur.**

Der **Glasierboy 100s** garantiert mit seinem **thermoelektronischen Durchlauferhitzer** und **exakter Temperaturüberwachung** höchste Fondantqualität - für glänzende Gebäcke zum Anbeißen.

Ein weiterer Pluspunkt: Alle Material führenden Schläuche sind beheizt, dadurch sind Arbeitsunterbrechungen keine Herausforderung. **Nichts kann verstopfen.**

Und nach dem Glasieren schließen Sie den Glasierboy 100s einfach an ein kaltes Wassersystem an und sprühen ihn innerhalb von Sekunden sauber und rein - **bereit für den nächsten perfekten Auftrag.**

INFORMATION



Glasierboy 100 s

