



środki i urządzenia Boyens Backservice

technologia - produkty - inspiracje



żele - żelownice - środki antyadhezyjne
środki poślizgowe - środki połyskowe
urządzenia do nanoszenia natryskowego

www.polmarkus.com.pl

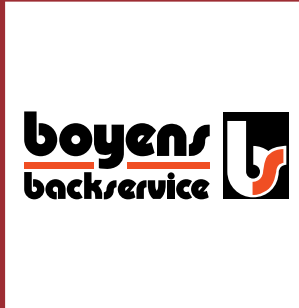


Wspólnie Tworzymy Rozwój




akademia
polmarkus

02.2014



produkty techniczne firmy Boyens Backservice

Firma Boyens wytwarza w Niemczech surowce i urządzenia dla przemysłu spożywczego od 35 lat. Jest ona reprezentowana od 15 lat przez firmę Polmarkus, będącą jej wyłącznym partnerem w zakresie szkoleń i dystrybucji na terenie Polski.

Firma Boyens jest światowym liderem branży spożywczej w zakresie produkcji:

- urządzeń do nanoszenia żeli poprzez natrysk - Jelly Sprayer,
- systemów natrysku środków zapobiegających przywieraniu (antyadhezyjnych) i poślizgowych KEG system.
- systemów natrysku płynnego białka, bezjajowych środków nabłyszczających oraz środków zapobiegających przywieraniu (antyadhezyjnych) Sprühboy,
- systemów natrysku środków w podwyższonej temperaturze - Thermo Concept.

Produkcja wyrobów oparta jest tylko i wyłącznie o surowce najwyższej jakości pochodzenia naturalnego.

Nowoczesna technologia zastosowana w procesie produkcyjnym zapewnia wysoką, stałą i powtarzalną jakość produktów. Cały proces odbywa się pod nadzorem wykwalifikowanych specjalistów i w oparciu o kontrolę każdej partii produkcyjnej w firmowym wyspecjalizowanym laboratorium.

Produkty Boyens przeznaczone są zarówno dla w pełni zautomatyzowanych spożywczych zakładów produkcyjnych, jak i dla niewielkich rzemieślniczych piekarni i cukierni.

Dzięki niniejszej publikacji poznacie Państwo urządzenia firmy Boyens i ich zastosowanie, a także dowiecie się między innymi:

- jak korzystnie wpływa na wygląd i trwałość wyrobów stosowanie produktów Boyens,
- jakie są logistyczne korzyści ze stosowania produktów i urządzeń Boyens,
- jak stosowanie produktów Boyens pozwala na zwiększenie Państwa ZYSKÓW.



Wspólnie Tworzymy Rozwój



**akademia
polmarkus**

spis treści

proces żelowania	02	20	urządzenia i technologia Sprühboy
surowce i technologia	04	24	powłoki smarno-poślizgowe & środki połyskowe
żelownice	07	26	urządzenia do nanoszenia natryskowego
środki antyadhezyjne	12	28	użyczenia długoterminowe
KEG system	16		

proces żelowania

Procesem żelowania nazywamy nakładanie żeli i glazur na wyrób spożywczy.

Jeżeli więc:

- prowadzisz cukiernię lub produkcję garmażeryjną i chciałbyś poprawić wygląd, świeżość i trwałość produktów,
- chciałbyś natryskiwać produkt cienką warstwą żelu,
- masz świadomość, że mniej żelu na produkcie to wymierny ZYSK finansowy dla Ciebie,
- cenisz porządek i czystość na miejscu pracy.

Rozpocznij pracę z żelami i urządzeniami firmy BOYENS – liderem żelowania na świecie.



zele Bag in Box

Możesz od razu rozpocząć pracę z naszymi gotowymi do użycia żelami w opakowaniach „Bag-in-box” (BIB). Czasochłonne mieszanie galaretki lub żelu nie jest już wymagane, jeśli pracujesz z naszymi produktami.





korzyści i zalety

Korzyści wynikające z użycia surowców i urządzeń systemu żelowania Boyens:

- przedłużenie świeżości wypieków dzięki utworzeniu powłoki żelowej zapobiegającej wysychaniu produktu,
- zatrzymanie procesu zmiany barwy surowców na powierzchni wyrobu dzięki zabezpieczeniu powłoką żelową,
- atrakcyjny błyszczący wygląd wyrobu gotowego,
- dokładne i precyzyjne pokrycie powierzchni wyrobu,
- uwytłotnienie naturalnego aromatu i smaku dzięki użyciu żelu o smaku morelowym lub truskawkowym,
- znacząca redukcja zużycia żelu (-75%) w porównaniu do tradycyjnych form nanoszenia żelu,
- szybki rozruch urządzenia,
- oszczędność czasu dzięki szybkiemu nanoszeniu i gotowości do pakowania już po 10 sekundach,
- prosta obsługa i łatwe czyszczenie.



Niech Twój produkt olśni blaskiem.

nanoszenie żelu i jego rodzaje

Wyróżniamy trzy rodzaje nakładania żelu:

- **Żelowanie** - nanoszenie cienkiej warstwy żelu na gorący produkt. Proces ten ma na celu zabezpieczenie produktu przed wysychaniem i stworzenie warstwy podkładowej pod foundant lub polewy cukiernicze.
- **Zalewanie** - zalewanie wyrobu grubą warstwą żelu.
- **Głazurowanie** - tworzenie cienkiej powłoki żelu na schłodzonym wyrobie gotowym. Ma na celu zabezpieczenie produktu przed wysychaniem, zmianą koloru owoców i ich przesuwaniem się. Naniesienie żelu nadaje atrakcyjny, błyszczący wygląd wyrobom.

zalety żeli

- gotowe do użycia, 100% bezpieczeństwo przy aplikacji,
- długo zachowują błyszczący wygląd,
- gotowe do cięcia w ciągu zaledwie kilku sekund,
- przedłużona świeżość żelowanych produktów,
- stabilny przy nakładaniu na kwaśne owoce,
- zachowuje swoje właściwości po zamrożeniu wyrobu
- wygodne opakowanie Bag in Box, zapewniające czystość mikrobiologiczną podczas pobierania surowca oraz 100% opróżnienie opakowania.

sposób aplikacji

Bardzo ważną rzeczą jest praca z żelownicą posiadającą system grzejny w każdym elemencie dozującym żel. Maszyna powinna utrzymywać temperaturę żelu pomiędzy 80-90 °C podczas całego procesu dozowania, w przeciwnym wypadku żel nie będzie odpowiednio sprężysty.





rodzaje żeli

Oferujemy trzy rodzaje żeli optymalnie dopasowane do różnych wyrobów gotowych:

- morelowy w kartonach 12 kg
- neutralny w kartonach 12 kg
- truskawkowy w kartonach 12 kg.



**Klient „kupuje oczami”
szuka estetycznego i kolorowego produktu.**



Dlaczego konieczne jest używanie systemu natryskowego?

Tradycyjna metoda żelowania polega na podgrzewaniu żelu w garnku i nakładanie go na ciasto za pomocą pędzla.

Tradycyjna metoda żelowania to:

- niejednorodny i niepowtarzalny żel,
- zbyt dużo żelu na powierzchni ciasta,
- pozostałości szczeciny z pędzla na powierzchni ciasta,
- zdeformowane lub niewidoczne dekoracje.

Ręczne nakładanie żelu ogranicza możliwość stworzenia efektownej dekoracji produktu. Owoce na powierzchni produktu w zbyt grubej warstwie i złej jakości żelu wyglądają nieapetycznie.

Nie nanoś grubej warstwy żelu, Klient musi zobaczyć twój produkt, więc wystarczy cieniutka warstwa żelu!!!



Jeżeli używasz żelownicy podczas dozowania żelu, nie dotykasz powierzchni ciasta i kompozycja dekoracji pozostaje nienaruszona. Możesz stworzyć bardzo cienką powłokę żelu, która jednocześnie zapewni ochronę wyrobu i zapewni połysk.

Wkładasz wiele wysiłku w udekorowanie ciasta?

Nie niszcz osiągniętego efektu używając pędzla.

Żelownica Jelly Economy

Żelownica z pistoletem natryskowym dla niewielkich zakładów produkcyjnych. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu systemu Bag in Box. Specjalny system złączek oraz samo kurczący zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną aż do pełnego zużycia żelu.

Stosuje się żele karagenowe, pektynowe, żelatynowe i inne płynne, nie zawierające cząstek stałych. Istnieje możliwość zastosowania stałego zbiornika na żel. Urządzenie posiada wymienne dysze natryskowe regulujące ilość przepływającego żelu oraz kształt strumienia natryskowego (liniowy bądź okrągły).

Parametry:

szerokość: 315 mm

głębokość: 450 mm

wysokość: 350 mm,

waga: 26 kg

zasilanie: 230 V, 50 Hz, 16A

moc: 1,65 kW



dostępny dodatkowy zbiornik na żel

Wąż zasilający pistolet jest na całej długości podgrzewany. Urządzenie jest wyposażone w podgrzewacz przepływowy o mocy 1,65 kW zapewniający szybkie podgrzanie żelu i mogący pracować w trybie ciągłym.

Dla zachowania sprawności i trwałości żelownicy wystarczy 40-sekundowe regularne płukanie instalacji po zakończeniu pracy oraz zachowanie czystości dysz.



Do każdego modelu żelownicy dostępne są wymienne dysze:



regulacja przepływu
ilości żelu
natrysk kolisty



regulacja przepływu
ilości żelu
natrysk liniowy

Żelownica Jelly Concept

Żelownica z pistoletem natryskowym dla średnich zakładów do żelowania jednym rodzajem żelu. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu. Specjalny system złączy oraz samo kurczący zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną aż do pełnego zużycia żelu.

Stosuje się żele karagenowe, pektynowe, żelatynowe i inne płynne, nie zawierające cząstek stałych. Urządzenie posiada wymienne dysze natryskowe regulujące ilość przepływającego żelu oraz kształt strumienia natryskowego (linowy bądź okrągły).

Wąż zasilający pistolet jest na całej długości podgrzewany. Urządzenie jest wyposażone w podgrzewacz przepływowy o mocy 3,5 kW zapewniający szybkie podgrzanie żelu i mogący pracować w trybie ciągłym.

Temperatura robocza żelu jest regulowana i widoczna na elektronicznym wyświetlaczu. Zastosowano kompresor o wysokiej wydajności.

Dla zachowanie sprawności i trwałości żelownicy wystarczy 40-sekundowe regularne płukanie instalacji po zakończeniu pracy oraz zachowanie czystości dysz.



Parametry (żelownica / żelownica z wózkiem):

szerokość: 460 mm / 460 mm

głębokość: 335 mm / 590 mm

wysokość: 495 mm / 895 mm

waga: 40 kg / 50 kg

zasilanie: 230 V, 50 Hz, 16A

moc: 3,5 kW



W opcji na zamówienie dostępny wózek oraz dodatkowy zbiornik na żel.

Żelownica Jelly Compact

Żelownica z 2 pistoletami natryskowymi, możliwością jednoczesnego natryskiwania żelami o różnych smakach. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu. Specjalny system złączek oraz samokurczący się zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną, aż do pełnego zużycia żelu.

Stosuje się żele karagenowe, pektynowe, żelatynowe i inne płynne, nie zawierające cząstek stałych. Istnieje możliwość zastosowania stałego zbiornika na żel. Urządzenie posiada wymienne dysze natryskowe regulujące ilość przepływającego żelu oraz kształt strumienia natryskowego (linowy bądź okrągły).

Wąż zasilający pistolet jest na całej długości podgrzewany. Urządzenie jest wyposażone w przemysłowy podgrzewacz przepływowy o mocy 3,5 kW zapewniający szybkie podgrzanie żelu i mogący pracować w trybie ciągłym.

Parametry:

szerokość: 810 mm
głębokość: 580 mm
wysokość: 1225 mm,
waga: 125 kg
zasilanie: 230 V, 50 Hz, 16A
moc: 3,5 kW



dostępny dodatkowy zbiornik na żel

Wyeliminowanie kąpieli wodnej oraz zastosowanie nowatorskiej powłoki zbiornika żelu pozwoliło na rozwiązanie problemu przypalania oraz niekontrolowanych zmian temperatury żelu. Temperatura robocza żelu jest regulowana i widoczna na elektronicznym wyświetlaczu. Zastosowano kompresor o wysokiej wydajności.

Dla zachowanie sprawności i trwałości żelownicy wystarczy regularne płukanie instalacji po zakończeniu pracy i zachowanie czystości dysz.



Żelownica Jelly Royal

Żelownica z pistoletem natryskowym i końcówką do zalewania żelem. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu. Specjalny system złączek oraz samo kurczący zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną aż do pełnego zużycia żelu.

Stosuje się żele karagenowe, pektynowe, żelatynowe i inne płynne, nie zawierające cząstek stałych. Istnieje możliwość zastosowania stałego zbiornika na żel. Urządzenie posiada wymienne dysze natryskowe regulujące ilość przepływającego żelu oraz kształt strumienia natryskowego (linowy bądź okrągły).

Wąż zasilający pistolet jest na całej długości podgrzewany. Urządzenie jest wyposażone w przemysłowy podgrzewacz przepływowy o mocy 7 kW zapewniający szybkie podgrzanie żelu i mogący pracować w trybie przemysłowym - ciąglem.

Parametry:

szerokość: 700 mm

głębokość: 535 mm

wysokość: 1045 mm,

waga: 118 kg

zasilanie: 400 V, 50 Hz, 16A

moc: 7 kW



dostępny dodatkowy zbiornik na żel

Wyeliminowanie kąpieli wodnej oraz zastosowanie nowatorskiej powłoki zbiornika żelu pozwoliło na rozwiązanie problemu przypalania oraz niekontrolowanych zmian temperatury żelu. Temperatura robocza żelu jest regulowana i widoczna na elektronicznym wyświetlaczu. Zastosowano kompresor o wysokiej wydajności.

Dla zachowania sprawności i trwałości żelownicy wystarczy regularne płukanie instalacji po zakończeniu pracy i zachowanie czystości dysz.



wyjątkowa skuteczność
w procesie zalewania żelem

Żelownica Jelly Power Pack

Żelownica z pistoletem natryskowym i końcówką do zalewania żelem. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu lub beczki o pojemności 200 l. Specjalny system złączek oraz samokurczący się zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną aż do pełnego zużycia żelu.

Stosuje się żele karagenową, pektynowe, żelatynowe i inne płynne, nie zawierające cząstek stałych. Istnieje możliwość zastosowania stałego zbiornika na żel. Urządzenie posiada wymienne dysze natryskowe regulujące ilość przepływającego żelu oraz kształt strumienia natryskowego (linowy bądź okrągły).

Wąż zasilający pistolet jest na całej długości podgrzewany. Urządzenie jest wyposażone w przemysłowy podgrzewacz przepływowy o mocy 10 kW zapewniający szybkie podgrzanie żelu i mogący pracować w trybie przemysłowym - ciągłym. Wyeliminowanie kąpieli

Parametry:

szerokość: 700 mm

głębokość: 535 mm

wysokość: 1045 mm,

waga: 132kg

zasilanie: 400 V, 50 Hz, 16A

moc: 10 kW



dostępny dodatkowy zbiornik na żel

wodnej oraz zastosowanie nowatorskiej powłoki zbiornika żelu pozwoliło na rozwiązanie problemu przypalania oraz niekontrolowanych zmian temperatury żelu. Temperatura robocza żelu jest regulowana i widoczna na elektronicznym wyświetlaczu. Zastosowano kompresor o wysokiej wydajności.

Dla zachowania sprawności i trwałości żelownicy wystarczy regularne płukanie instalacji po zakończeniu pracy i zachowanie czystości dysz jak i całego urządzenia.



**wyjątkowa skuteczność
w procesie zalewania żelem**

środki smarne antyadhezyjne

Dobór środków zapobiegających przywieraniu (antyadhezyjnych) jest ważną kwestią produkcyjną, bo decyduje o jakości wyrobu gotowego, wydajności procesu produkcyjnego. Ma znaczący wpływ na poziom kosztów, a co za tym idzie wynik finansowy przedsiębiorstwa.

Środki antyadhezyjne zapobiegają przywieraniu pieczywa do blach i form. Po naniesieniu na powierzchnię wypiekową tworzą trwałą powłokę dzięki czemu, w odróżnieniu od zwykłego oleju lub innych tłuszczów, nie wymagają każdorazowego natłuszczenia blach lub form przed wypiekiem.

Kolejną istotną cechą jest wysoka temperatura spalania sięgająca 270°C. Stosując środki antyadhezyjne Boyens, pozbywamy się problemu czarnego nagaru na blachach jak i przyklejania wyrobu do blach bądź foremek wypiekowych. Przyczyną powstawania nagaru jest spalanie standardowego oleju, którego temperatura spalania wynosi 170°C. Kiedy w komorze wypiekowej panuje temperatura 210 – 220°C, zwykły olej zawsze musi ulec spaleni.

Szczególną cechą urządzenia jest system rozpylania środka antyadhezyjnego z użyciem sprężonego powietrza, który pozwala na równomierne naniesienie surowca, redukcję zużycia surowca oraz czasu pracy do 40%.

Środki antyadhezyjne używane podczas pieczenia w rozumieniu przepisów o środkach spożywczych, nie są dodatkami do żywności, lecz substancjami pomocniczymi w przetwórstwie i są fizjologicznie obojętne.

Używanie środków antyadhezyjnych wydatnie zmniejsza nakłady na czyszczenie form i blach wypiekowych oraz wydłuża ich czas wykorzystywania przy utrzymaniu bardzo wysokiej jakości odpiekanych na nich produktów.





Korzyści i zalety stosowania środków antyadhezyjnych:

- wysoka wydajność - aż do 40% niższe zużycie środków smarnych,
- higiena pracy, oszczędność czasu i kosztów, precyzja,
- środki smarne dzięki odporności termicznej do 270°C zabezpieczy blachy i foremki przed przypaleniem,
- obsługa systemu KEG jest bardzo prosta, wydajna i higieniczna, dostosowana do systemu HACCP,
- brak zanieczyszczenia środowiska oparami i zapyleniem związanych z czyszczeniem blach,
- przeznaczone do różnych rodzajów blach i form,
- bezzapachowe i neutralne w smaku.





PCO 1 - uniwersalny środek antyadhezyjny

Uniwersalny, antyadhezyjny środek do wypieku pieczywa, chleba i ciastek w 100% pochodzenia roślinnego. Dzięki zawartości wosku roślinnego cechuje go bardzo dobra przyczepność do podłoża i powierzchni pionowych form. Z powodzeniem stosowany również przy wypieku ciast z dużą zawartością cukru i jaj. W skład produktu wchodzi: oleje roślinne, lecytyna i wosk roślinny.



Środek smarny antyadhezyjny, spray 500 ml

Środek do natłuszczania form i oddzielania od form i blach.

Zaleca się stosowanie, kiedy niepożądane jest występowanie efektu zapieczonego tłuszczu na formach, blachach, rusztach, patelniach, grillach oraz innych urządzeniach do wypieku.

Jest w 100% roślinny, wygodny w użyciu (nie wymaga zastosowania pędzla), ekonomiczny - bardzo oszczędne dozowanie.



KEG system



KEG SYSTEM

KEG SYSTEM - nie ma nic szybszego, bardziej higienicznego i wydajniejszego niż system natryskowy ze zwrotnymi beczkami.

KEG SYSTEM jest układem zamkniętym. Zapewnia zastosowanie środka smarnego o najwyższej jakości. Pojemniki są zabezpieczone przed ingerencją zewnętrzną i dostarczeniem nieautoryzowanego środka smarnego.

KEG SYSTEM zapewnia aż do 50% oszczędności w porównaniu do konwencjonalnych metod natłuszczania. Wytwarzany strumień natryskowy gwarantuje osiadanie środka na powierzchni blachy bez tworzenia zbędnej mgiełki w powietrzu.

KEG SYSTEM - nie wymaga stałego połączenia ze sprężonym powietrzem podczas pracy i jest zawsze tam gdzie trzeba. Beczki można składować i transportować jedna na drugiej.

KEG SYSTEM - cichy i precyzyjny, наносimy środek tylko tam gdzie trzeba.

KEG SYSTEM - bez dodatkowych kosztów utylizacji pustych opakowań.

KEG - spraying - system Airless

Urządzenie do natrysku środków antyadhezyjnych i poślizgowych o standardowej lepkości.

Zestaw zawiera pistolet natryskowy Bajonett, wąż, przyłącze węża do systemu KEG, zdejmowalną wanienkę ociekową oraz wąż spiralny 21/26 jako przyłącze sprężonego powietrza oraz podstawę na kółkach.

Parametry:

szerokość: 160 mm

głębokość: 270 mm

wysokość: 310 mm,

waga: 3 kg



KEG SYSTEM Airless

KEG - spraying- systems Airmix

Urządzenie do natrysku środków antyadhezyjnych i poślizgowych - emulsji o podwyższonej lepkości.

Zestaw zawiera pistolet natryskowy, wąż, przyłącze węża do systemu KEG, zdejmowalną wanienkę ociekową oraz wąż spiralny jako przyłącze sprężonego powietrza oraz podstawę na kółkach.

Parametry:

szerokość: 160 mm

głębokość: 270 mm

wysokość: 310

waga: 3 kg



KEG SYSTEM Airmix

KEG system



KEG SYSTEM Premium

Urządzenie do natrysku i nalewania środków antyadhezyjnych i poślizgowych o standardowej lepkości.

Zestaw zawiera pistolet natryskowy Bajonett, wąż, przyłącze węża do systemu KEG, ergonomiczny wózek do transportu KEG, zdejmowalną waniekę ociekową oraz wąż spiralny 21/26 jako przyłącze sprężonego powietrza.

Parametry:

szerokość: 160 mm

głębokość: 270 mm

wysokość: 310 mm,

waga: 3 kg



KEG SYSTEM Premium



KEG Compressor Airboy 05 - New Line

Kompresor powietrza do systemu KEG w stalowej obudowie z węzłem spiralnym do przyłączania sprężonego powietrza.

Wymiary: 230x125x220, waga: 4,5 kg

Przyłącze elektryczne: 230 V/50 Hz

Ciśnienie: 10 Amp,

Wydajność: 10 l /min.

Pobór mocy: 0,85 kW



KEG Compressor Airboy 05

urządzenia i technologia Sprühboy

Optymalne nakładanie surowców półpłynnych i płynnych techniką natryskową, jak np.: emulsje tłuszczowe, woskowe, środki antyadhezyjne i poślizgowe, środek nabłyszczający BackGlanz, białko kurze, masa jajowa, woda, syropy, poncze itp.

Niskie zużycie, perfekcyjna i efektywna aplikacja środka oraz duża oszczędność czasu.



1. Odkręć zakrętkę.
2. Wlej surowiec.
3. Zakręć.



4. Podłącz do kompresora i wypełnij urządzenie sprężonym powietrzem.
5. Ustaw ciśnienie robocze na 6 bar.
6. Odłącz kompresor.
7. Sprühboy jest gotowy do pracy.





Sprühboy 01

Zestaw do natryskowej obróbki produktów spożywczych.

Urządzenie bez zasobnika, z elektryczną pompą 15 bar - przeznaczone do montażu na ścianie, posiada pistolet natryskowy z węzłem zasilającym pistolet w surowiec (czerwony), nie wymaga zasilania w sprężone powietrze.

Zasilanie urządzenia w surowiec odbywa się za pośrednictwem węża z szybkozłączem i zaworem zwrotnym.

Urządzenie nadaje się do pracy ze wszystkimi surowcami płynnymi przeznaczone szczególnie do zakładów, gdzie nie stosuje się sprężonego powietrza.



Parametry:

szerokość: 480 mm

głębokość: 175 mm

wysokość: 350 mm,

waga: 10 kg

zasilanie: 230 V, 50 Hz

ciśnienie robocze: 6 bar

ciśnienie maksymalne: 15 bar



Sprühboy 04

Zestaw do natrysku płynów o niskiej lepkości – składa się z zasobnika ciśnieniowego do 6 bar (zawór bezpieczeństwa), pistoletu natryskowego, węża zasilającego pistolet, wspornika do odwieszania pistoletu, zasilania zasobnika w sprężone powietrze, wyposażonego w zawór zwrotny.

Proste urządzenie przenośne przeznaczone do zakładów, gdzie stosuje się sprężone powietrze.

Parametry:

szerokość: 230 mm

głębokość:

wysokość: 445 mm,

waga: 2,4 kg

zbiornik: 5,7 l

ciśnienie robocze: 6 bar

ciśnienie maksymalne: 15 bar



Sprühboy 08

Zestaw do natrysku płynów o niskiej lepkości. Składa się z zasobnika ciśnieniowego do 6 bar (zawór bezpieczeństwa), pistoletu natryskowego, węża zasilającego pistolet, wspornika do odwieszania pistoletu, zasilania zasobnika w sprężone powietrze, wyposażonego w zawór zwrotny. Urządzenie wyposażone w wózek jezdny.

Parametry:

szerokość: 230 mm

głębokość:

wysokość: 880 mm,

waga: 12 kg

zbiornik: 15 l

ciśnienie robocze: 6 bar

ciśnienie maksymalne: 15 bar



Sprühboy 14

Zestaw do natrysku płynów i emulsji o podwyższonej lepkości. Składa się z zasobnika ciśnieniowego do 6 bar (zawór bezpieczeństwa), pistoletu natryskowego z regulowaną głowicą formującą strumień surowca, węża zasilającego pistolet w surowiec (czerwony), węża zasilającego pistolet w powietrze (niebieski), wspornika do odwieszania pistoletu, zasilania zasobnika w sprężone powietrze, wyposażonego w zawór zwrotny.

Urządzenie wymaga stałego podłączenia do sieci sprężonego powietrza.

Urządzenie znakomicie nadaje się do relatywnie gęstych surowców takich jak emulsje natłuszczające.

Parametry:

szerokość: 230 mm

głębokość:

wysokość: 470 mm,

waga: 10 kg

zbiornik: 10 l

ciśnienie robocze: 6 bar

ciśnienie maksymalne: 15 bar





Back Glanz

Back Glanz to środek nadający pieczywu złoto-brązową skórę oraz błyszczący wygląd. Alternatywa dla masy jajowej.

korzyści i zalety

Back Glanz to idealne rozwiązanie dla piekarnictwa i cukiernictwa ponieważ:

- Zapewnia brązowienie, błyszczący wygląd i nie klejąca się powierzchnię pieczywa (tak samo jak przy aplikacji białka kurzego). Umożliwia znaczący wzrost bezpieczeństwa produkcji z uwagi na wyeliminowanie białka kurzego.
 - Za pomocą urządzenia Sprühboy możliwe jest dozowanie cienkiej powłoki środka – wysoka efektywność zużycia.
 - Odznacza się bardzo niskim zużyciem w porównaniu do białka kurzego.
 - Spryskane środkiem blachy są łatwe w czyszczeniu.
 - Środek nie jest modyfikowany genetycznie, nie posiada alergenów oraz żadnych środków konserwujących.
 - Możliwe jest przechowywanie i transport w temp. „pokojo-wej” 18-24°C.
- Środek może być stosowany do produktów słodkich i słonych jak również do ciast przed mrożeniem.
- Przydatność/trwałość produktu wynosi 6 miesięcy w temp.

18-24°C w zamkniętym opakowaniu, a po otwarciu można przechowywać produkt w chłodni/lodówce maksymalnie przez 3 dni.

- Produkcja środka i produkt BackGlanz jest w pełni sterylny.

Idealny efekt równomiernego brązowienia oraz doskonałego połysku osiągną Państwo dozując środek BackGlanz przed wypiekiem lub zaraz po wyciągnięciu z pieca gdy wyrób jest jeszcze gorący.



Smarowanie elementów tnących oraz elementów transportowych

Schneideoil

Uniwersalny, roślinny olej do krawalnic i linii technologicznych. W krawalnicach zapobiega przyklejaniu się ciasta do noży, co pozwala na lepsze krojenie pieczywa oraz dłuższą żywotność noży i krawalnic.

W liniach technologicznych doskonały do powlekania lejów dzielarek do ciast, smarowania komór, elementów ruchomych (tłoków), zespołów odmierzających i odcinających w dzielarkach do ciasta, stożków w zaokrąglarkach do ciasta zapewniając lepszy poślizg ciasta. Środek można stosować również do smarowania innych części maszyn w przemyśle spożywczym.

Składniki: oleje roślinne.





Thermo Concept Airmix

Urządzenie do dozowania surowców podgrzewanych do temperatury 60°C w zbiorniku ciśnieniowym, przeznaczone do stosowania w piekarniach i cukierniach.

Należy napełnić zbiornik odpowiednim surowcem i po osiągnięciu wymaganej temperatury dozować bezpośrednio na produkt.

Do natryskiwania nadają się:
polewy czekoladowe,
pomady.



Parametry:

szerokość: 460 mm

długość: 495 mm

wysokość: 385 mm,

wysokość z wózkiem: 945 mm

waga: 52 kg (z wózkiem)

zasilanie: 230 V, 50 Hz

moc: 3,2 kW

ciśnienie robocze: 6 bar

pojemność zbiornika: 5,7 l



Pomadziarka Glasierboy 100S

Zasilane sprężonym powietrzem urządzenie jest zamkniętym systemem do bez mgiełnego rozpylania podgrzanego fondantu.

Glasierboy 100S składa się ze zbiornika ciśnieniowego ze stali szlachetnej tzw. kotła materiału oraz podgrzewacza przepływowego zasilanego sprężonym powietrzem systemu Airmix, złożonego z czerwonego węża materiału oraz niebieskiego węża powietrza sprężonego z łańcuchem wysokociśnieniową.

Dopuszczalna min./max. temperatura robocza: +2° C do + 50°C.

Maksymalna wilgotność: 90%.

Zasilanie sprężonym powietrzem: 150 l/min., ciśnienie: 6 barów.

Wąż podgrzewany na całej długości. Po zakończeniu pracy urządzenie należy podłączyć wężyem do zimnej wody i płukać przez kilka sekund.

Parametry:

szerokość: 575 mm

głębokość: 700 mm

wysokość: 1220 mm

waga: 80 kg

zbiornik: 13 kg

zasilanie: 400 V, 50 Hz

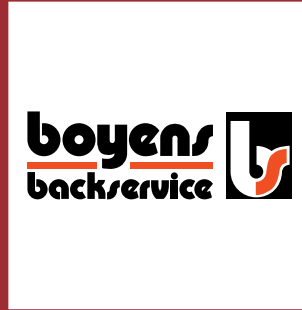
moc: 7,0 kW





Zapytaj o program długoterminowego wynajmu urządzeń
KEG SYSTEM i Sprühboy.

Dział Techniczny: +48 32 30 19 125



02.2014



Wspólnie Tworzymy Rozwój

CENTRALA:

Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
tel. +48/32 30 19 100
fax +48/32 30 19 119
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ:

Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 12
tel. +48/71 712 23 04
fax +48/71 363 55 67
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ:

Kraków, 30-720
ul. Saska 27
tel. +48/12 442 00 00
fax +48/12 684 66 88
krakow@polmarkus.com.pl

Zapraszamy do odwiedzenia
naszego profilu na Facebook'u!

facebook



www.polmarkus.com.pl