



TECHNOLOGIA - PRODUKTY - INSPIRACJE
ŚRODKI I URZĄDZENIA

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





PRODUKTY TECHNICZNE FIRMY **Boyens Backservice**

Firma Boyens wytwarza w Niemczech surowce i urządzenia dla przemysłu spożywczego od 1985 roku. Jest ona reprezentowana od 2001 roku 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 dowiedziecie 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.



**Kliknij lub zeskanuj
kod i zapoznaj się
z produktami Boyens**



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.



ŻELE 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,
- uwydatnienie 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.

SUROWCE I TECHNOLOGIA



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 przesuwaniami 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.

PROCES ŻELOWANIA

Oferujemy trzy rodzaje żeli optymalnie dopasowane do różnych wyrobów gotowych:

7092 - morelowy, karton 12 kg

7093 - neutralny, karton 12 kg

6891 - truskawkowy, karton 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 WYSTARZY 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 3301

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 (linowy bądź okrągły).

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

KOD PRODUKTU: 12733



PARAMETRY

Do każdego modelu żelownicy dostępne są wymienne dysze:

- 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.



ŻELOWNICA JELLY CONCEPT

KOD PRODUKTU: 12732



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

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

PARAMETRY

szerokość: 460 / 460 mm
głębokość: 335 / 590 mm
wysokość: 495 / 895 mm

waga: 40 / 50 kg
zasilanie: 230 V, 50 Hz, 16A
moc: 3,5 kW

ŻELOWNICA 3300 JELLY COMPACT

KOD PRODUKTU: 13516



Dostępny dodatkowy zbiornik na żel.

Żelownica z 2 pistoletami natryskowymi, możliwością jednoczesnego natryskiwania żelami o różnych smakach. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu. Specjalny system złączy 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.

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.

PARAMETRY

szerokość: 810 mm
głębokość: 580 mm
wysokość: 1225 mm

waga: 125 kg
zasilanie: 230 V, 50 Hz, 16A
moc: 3,5 kW

NEW VERSION

ŻELOWNICA JELLY ROYAL S



Żelownica z pistoletem natryskowym i końcówką do zalewania żelem. 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. 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 - ciągłym.

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.



Dostępny
dodatkowy
zbiornik na żel.

i WYJĄTKOWA SKUTECZNOŚĆ
W PROCESIE ZALEWANIA ŻELEM!

PARAMETRY

szerokość: 675 mm
głębokość: 520 mm
wysokość: 1115 mm
waga: 118 kg
zasilanie: 400 V, 50 Hz, 16A
moc: 7 kW

NEW VERSION

ŻELOWNICA JELLY POWER PACK S



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).

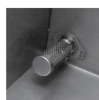
Wąż zasilający pistolet jest na całej długości podgrzewany. Urządzenie jest wyposażone w przemysłowy podgrzewacz przepływowy o mocy 10 kW zapewniający szybkie podgrzanie żelu i mogący pracować w trybie przemysłowym - ciągłym. Wyeliminowanie kąpieli wodnej oraz zastosowanie nowatorskiej powłoki zbiornika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



Dostępny
dodatkowy
zbiornik na żel.



PARAMETRY

szerokość: 675 mm
głębokość: 520 mm
wysokość: 1115 mm
waga: 132 kg
zasilanie: 400 V, 50 Hz, 16A
moc: 10 kW

NEW VERSION

ŻELOWNICA JELLY ROYAL TWIN

KOD PRODUKTU: 42243

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 - ciągłym.

Wyeliminowanie kąpeli 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.



Dostępny
dodatkowy
zbiornik na żel.



i WYJĄTKOWA SKUTECZNOŚĆ
W PROCESIE ZALEWANIA ŻELEM!

PARAMETRY

szerokość: 930 mm
głębokość: 700 mm
wysokość: 1210 mm
waga: 230 kg
zasilanie: 400 V, 50 Hz, 16A
moc: 7 kW

NEW VERSION

ŻELOWNICA JELLY POWER PACK S



Żelownica z pistoletem natryskowym i końcówką do zalewania żelem. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu lub beczki o pojemności 200 l. Specjalny system złączy 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. Wylimitowanie 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 jak i całego urządzenia.

 **WYJĄTKOWA SKUTECZNOŚĆ
W PROCESIE ZALEWANIA ŻELEM!**

PARAMETRY

szerokość: 675 mm
głębokość: 520 mm
wysokość: 1115 mm
waga: 118 kg
zasilanie: 400 V, 50 Hz, 16A
moc: 10 kW

GLASURSPRAY

Optymalne rozwiązanie dla piekarni rzemieślniczych, sklepów firmowych, stacji paliw oraz innych punktów sprzedaży, w których odpieki odbywają się w bezpośredniej obecności klienta.

Unikalny **Glasurspray** nadaje wszystkim wypiekom wspaniałą, transparentny połysk, elegancki wygląd i subtelny aromat. Dzięki niemu Twoje produkty piekarnicze natychmiast zachwycają blaskiem – a jak wiadomo, wygląd sprzedaje! Delikatnie pokryte **Glasurspray**, słodkie wypieki drożdżowe, ciasta francuskie, duńskie oraz inne produkty piekarnicze są skutecznie chronione przed wysychaniem, co pozwala im zachować świeżość na dłużej. To oznacza większą sprzedaż impulsywną i wzrost obrotów! Nasza nowa glazura w sprayu jest błyszcząca, bezpieczna i wyjątkowo łatwa w użyciu.

KORZYŚCI DLA CIEBIE!

- Zawsze pod ręką
- Idealny połysk
- Długotrwała świeżość
- Bezpieczne w użyciu
- Chroni wyroby piekarnicze przed wysychaniem
- Wyższa sprzedaż
- Bardzo wydajny i ekonomiczny
- Bez podgrzewania, bez szcztokowania, bez uszkodzania wypieków, bez rozlewania, bez kapania.



NOWOŚĆ
DOZOWANIE NA GORĄCE WYPIEKI



BACKGLANZ



Zeskanuj kod i poznaj nowość **BACKGLANZ**

BackGlanz to profesjonalna glazura do pieczywa i wyrobów cukierniczych, stanowiąca wygodną i skuteczną alternatywę dla tradycyjnego smarowania jajkiem. Produkt pozwala uzyskać równomierne zrumienienie oraz apetyczny, złocisto-żółty połysk bez ryzyka powstawania smug, zacieków czy ciemnych plam.

Glazura aplikowana jest cienką warstwą przy użyciu spryskiwacza na w pełni wyrośnięte kęsy ciasta lub alternatywnie na wypieki już po zakończonym procesie pieczenia. Dzięki technologii rozpylania powierzchnia produktów nabiera estetycznego, świeżego połysku, porównywalnego z efektem uzyskiwanym przy użyciu jaj, jednak w bardziej higieniczny i powtarzalny sposób.



Spryskiwacz z pompką, poj. 1,8 L



opak. 12 x 1 L



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%.

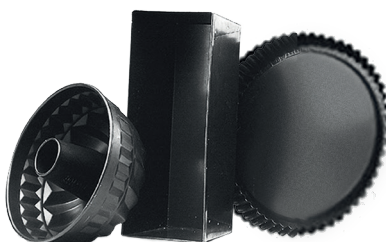
Środki antyadhezyjne używane podczas pieczenia w rozumieniu przepisów o środkach spożywczych, nie są dodatkami do żywności, lecz substancjami pomocniczymi w przetwórstwie i są fizjologicznie obojętne.

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

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 zabezpieczą blachy i foremki przed przypaleniem,
- obsługa systemu KEG jest bardzo prosta, wydajna i higieniczna, dostosowana do systemu HACCP,
- brak zanieczyszczenia środowiska oparami i zapyleniem związanym z czyszczeniem blach,
- przeznaczone do różnych rodzajów blach i form,
- bezzapachowe i neutralne w smaku.





ŚRODKI ANTYADHEZYJNE



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.

KOD PRODUKTU: 10237



ŚRODEK SMARNY ANTYADHEZYJNY, SPRAY 500 ML

Środek do natłuszczenia 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.

KOD PRODUKTU: 14060



CIVEX - EMULSJA DO BLACH WYPIEKOWYCH

Środek antyadhezyjny doskonały do pieczywa tostowego, chleba pszennego i drobnego pieczywa (ułatwia usuwanie pieczywa z form wypiekowych) jak również do innego pieczywa z niewielką ilością cukru i/lub jajek. Dzięki zawartości wosku roślinnego cechuje go bardzo dobra przyczepność do podłoża i powierzchni pionowych form. W skład produktu wchodzi: woda, olej roślinny, emulgator i wosk roślinny. Szczególnie polecany do natrysku na liniach produkcyjnych wyposażonych w automatyczne myjki blach.

KOD PRODUKTU: 7111



PCO1 - W KEGU PCO1 - W BECZCE 600 L

Uniwersalny, antyadhezyjny środek stosowany do wszystkich form (z wyjątkiem perforowanych) do wypieku pieczywa, chleba i ciastek. W skład produktu wchodzi: olej roślinny, lecytyna i wosk roślinny. Zastosowanie wosku powoduje lepszą przyczepność oleju do formy środek dokładnie pokrywa wszystkie boki.

KOD PRODUKTU: 7301

KOD PRODUKTU: 36141



TR ÖL 200

w 100% pochodzenia roślinnego, specjalny środek antyadhezyjny do wszystkich tacek i form. Wszelkstronny środek antyadhezyjny. Nie pozostawia śladów i ma neutralny smak. Bardzo dobre właściwości klejące. Idealny do wszystkich tacek i form.

KOD PRODUKTU: 24744



PŁYNNY WOSK DO BLACH I FORM "TW" KEG - 30 L

Doskonale nadaje się do blach perforowanych, jest uniwersalnym, antyadhezyjnym środkiem stosowanym przy wypieku pieczywa, chleba i ciastek. W skład produktu wchodzi olej roślinny i lecytyna.

KOD PRODUKTU: 7114

KEG SYSTEM

KEG SYSTEM - nie ma nic szybszego, bardziej higienicznego i wydajniejszego niż system natryskowy ze zwrótnymi 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 waniankę ociekową oraz wąż spiralny 21/26 jako przyłącze sprężonego powietrza oraz podstawę na kółkach.

KOD PRODUKTU: 12086

PARAMETRY

szerokość: 160 mm
głębokość: 270 mm
wysokość: 310 mm
waga: 3 kg



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 waniankę ociekową oraz wąż spiralny jako przyłącze sprężonego powietrza oraz podstawę na kółkach.

TOWAR NA ZAMÓWIENIE

PARAMETRY

szerokość: 160 mm
głębokość: 270 mm
wysokość: 310 mm
waga: 3 kg



KEG SYSTEM PREMIUM

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

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

TOWAR NA ZAMÓWIENIE

PARAMETRY

szerokość: 160 mm
 głębokość: 270 mm
 wysokość: 310 mm
 waga: 3 kg



KEG COMPRESSOR AIRBOY 05 - NEW LINE

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

KOD PRODUKTU: 2356

PARAMETRY

wymiary: 230 x 125 x 220 mm
 waga: 4,5 kg
 przyłączyce elektryczne: 230 V, 50 Hz
 ciśnienie: 10 A
 wydajność: 10L / min.
 pobór mocy: 0,85 kW

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 kurcze, 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

KOD PRODUKTU: 12734





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.

KOD PRODUKTU: 12735

PARAMETRY

szerokość: 230 mm
wysokość: 445 mm
waga: 2,4 kg
zbiornik: 5,7L
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.

KOD PRODUKTU: 25

PARAMETRY

szerokość: 230 mm
wysokość: 880 mm
waga: 12 kg
zbiornik: 15L
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.

KOD PRODUKTU: 41141

PARAMETRY

szerokość: 230 mm
wysokość: 470 mm
waga: 10 kg
zbiornik: 10L
ciśnienie robocze: 6 bar
ciśnienie maksymalne: 15 bar

BACKGLANZ

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



KORZYŚCI I ZALETY

Backglanz to idealne rozwiązanie dla piekarnictwa i cukiernictwa ponieważ:

- Zapewnia brązowienie, błyszczący wygląd i nie klejącą 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. „pokojoyej” 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.

SCHNEIDEOIL „B” BECZKA 215 L

KOD PRODUKTU: 10353

SCHNEIDEOIL „B” PUSZKA 500 ML

KOD PRODUKTU: 10349

SCHNEIDEOIL „B” KEG 30 L

KOD PRODUKTU: 10248

SCHNEIDEOIL KANISTER 10 L

KOD PRODUKTU: 7113

SCHNEIDEOIL „B” PALETOZBIORNIK 600 L

KOD PRODUKTU: 10848





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.

KOD PRODUKTU: 41142

PARAMETRY

szerokość:	460 mm
głębokość:	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:	5,7L

DO NATRYSKIWANIA NADAJĄ SIĘ:

- POLEWY CZEKOLADOWE
- POMADY

POMADZIARKA GLASIERBOY 100S

Zasilane sprężonym powietrzem urządzenie jest zamkniętym systemem do bez mgielnego 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 lancą 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 węże do zimnej wody i płukać przez kilka sekund.

KOD PRODUKTU: 14097



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

UŻYCZENIA DŁUGOTERMINOWE

Zapytaj o program długoterminowego użyczenia urządzeń:
KEG SYSTEM i Sprühboy.

DZIAŁ HANDLOWY:

+48 32 30 19 100

**ZAPYTAJ O MOŻLIWOŚĆ
PREZENTACJI URZĄDZENIA
W TWOIM ZAKŁADZIE**



Centrala - Pyskowice

Pyskowice 44-120, ul. Wyszyńskiego 62
(Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

Kraków

Skawina 32-050, ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław

Wrocław 52-438, ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź

Ksawerów 95-054, ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

Ślupsk

Ślupsk 76-200, ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

Warszawa

Piastów 05-810, ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100, +48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

Bielsko-Biała

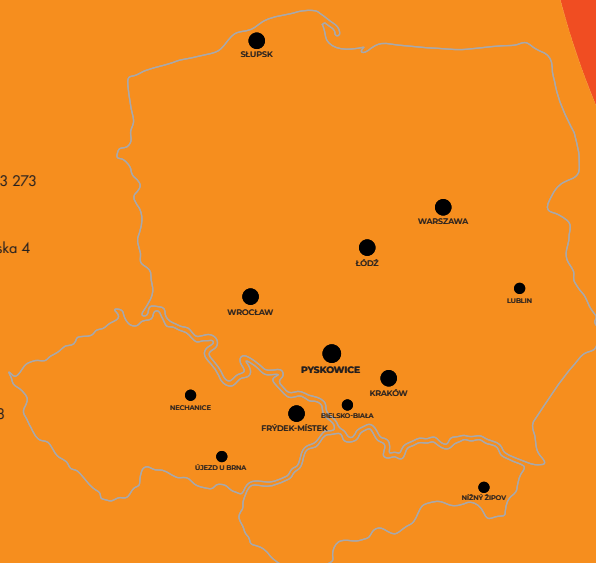
Międzyrzecze Dolne 43-392, ul. Rajska 4
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

Lublin

Lublin 20-211, ul. Gospodarcza 27
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

Czechy

Frydek Místek 738 01, ul. Sadová 618
Česká Republika
tel. +420/55 86 40 594
info@polmarkus.cz



Szukaj nas tutaj:



polmarkus.com.pl

