

Wir kriegen's gebacken!

INVETSYSTEMEN

UNIFILLER - SYSTEMEN

LOSSINGSOLIE

BackGlanz fix & fertig, voor een goudgele kleuring en super glans.

Houdbaarheid van EI - nadelen

- De houdbaarheid van gepasteuriseerd ei bedraagt bij ongeopende verpakking en mits gekoeld bewaard (tussen 1 en 4 graden), 4 weken.
- Na opening dient ei zeer snel verwerkt te worden.

Vergelijkt u zelf!

Houdbaarheid van BackGlanz - voordelen

- Ongeopend 6 maanden houdbaar bij 18 - 24 graden.
- Na opening van het product, mits gekoeld, nog 3 tot 5 dagen houdbaar.
- De productie van BackGlanz is volledig steriel.
- Mikro-organismen kunnen niet in de verpakking terecht komen.



Optimaal voor het aanbrengen
van BackGlanz fix & fertig

Sprühboy 04 s
Art.-Nr. 3313
Airless 5,7 ltr.
druktank



SPRÜHBOY 04 s

Sprühboy 08s
Art.-Nr. 3314
Airless 15 ltr.
druktank



SPRÜHBOY 08 s

Wir kriegens gebacken!



INVETSYSTEMEN

BackGlanz fix & fertig, voor een goudgele kleuring en super glans. Hét alternatief voor ei-strijken.

De nadelen van ei bestrijken

- Ei is een gepasteuriseerd product; te allen tijde moet het product gekoeld worden
- Gevoelige en risicovolle opslag
- Ei is een allergeen
- Hoog verbruik, een groot deel van het ei wordt ipv op het (klein-)brood op het bakblik of papier gesproeid
- Verstopping van spuitkop
- Ei spuiten met behulp van spuitsystemen hebben vaak een nevelsluier, wat tot gevolg heeft: vervuiling van de werkplek en machines. De reiniging is arbeidsintensief (salmonella gevaar).

De voordelen van BackGlanz

- Kleuring, glans en toepassing komen overeen met het bestrijken van ei
- Voor een gelijkmatige kleuring en glans adviseren wij het volledig gerezen deeg voor het bakken met BackGlanz te besproeien of direct na het afbakken op het nog hete product aan te brengen.
- Met behulp van onze Sprühboys zeer dun en eenvoudig te besproeien.
- Het resultaat is een gelijkmatige, niet klevende, goudgele, glanzende korst.
- Snelle en veilige reiniging van de bakblikken en Sprühboys.
- Clean label, GMO vrij, geen allergenen geen E-nummers geen conserveringsmiddelen, geschikt voor vegetariërs.
- Zeer zuinig in verbruik t.o.v. het verbruik van ei.
- Opslag en transport bij kamertemperatuur mogelijk.
- Kan vóór het invriezen aangebracht worden op deeg.



- Geschikt voor zowel zoet als hartig (klein) brood.
- Het kant en klare product is dun, vloeibaar en eenvoudig te verwerken. Door de lage viscositeit is BackGlanz zeer geschikt voor AIRLESS invetsysteem, zoals de Sprühboy 04, en de Sprühboy 08.
- Zuinig in verbruik en minimale schoonmaaktijd

De oplossing van Boyens Backservice: BackGlanz fix & fertig.

BackGlanz is een alternatief voor het bestrijken van ei als glans- en kleuringsmiddel. BackGlanz wordt bij gerezen deeg óf na het bakken op uw product aangebracht. Na het aanbrengen krijgt het product een goudgele kleuring en een mooie glans. BackGlanz heeft als resultaat een constante, gelijkmatige kleuring, en niet, zoals bij het gebruik van ei vaak het geval, donkere vlekken en zakkers. U opent de zak, giet de BackGlanz in de Sprühboy, zet het systeem op druk en u kunt aan de slag.

UNIFILLER - SYSTEMEN

LOSSINGSOLIE

www.boyensbackservice.de