

bazz.50

Užite si prácu s vždy pripraveným strojom na použitie

bazz. 50 je sprejovacie zariadenie so zabudovaným kompresorom a pumpou. Veľmi jednoduchý na použitie, stačí zapojiť do zásuvky a môžete začať!

Potrebná len elektrina
ľahko čistiteľný
stojan (voliteľný ak treba)

CHECK bazz.pro/bazz-50



→ CHECK bazz.pro/bazz-30

bazz.10/30

2 identické sprejovacie zariadenia - rozdiel je v iba vo veľkosti tlakových nádob.
Ktorú z nich uprednostíte?

Tlaková nádoba 10 alebo 30 ltr. objemu sa dodáva so setom hadíc s tlakovým regulátorom, tlakovými ventilmi a sprejovacou pištoľou.
Plnenie nádoby je naozaj veľmi rýchle nakoľko sa dá otvoriť vrch nádoby.

Ľahko sa plní
jednoduché & robustné
Stojan (voliteľný)



bazz.

Sprejovanie tek.vaj.melanže

Tradícia & priemyselné riešenie

bazz. ideálne spojenie pre súčasného pekára!

Bazz. ponúka perfektné riešenie kombinácie holandského výrobcu strojov a dodávateľa pekárskych surovín, ktorá viedla k úžasnému spojeniu a výrobnému systému pre vás ako pekárov dneška! Objavte silu tejto spolupráce.

BAKON Food Wqipment a Zeelandia - sú za značkou bazz.



bazz.40

Nepostrádatelný v každej pekárni!

Vyberte si kompaktný bazz.40 pre sprejovanie bez námahy - s Ovexom alebo Tekutou vaječnou melanžou sa budú vaše výrobky krásne lesknúť.

Hľadáte jednoduché a priateľsky ovládateľné sprejovacie zariadenie, ktoré je rýchlo pripravené na použitie. Vyberte si bazz. 40 a sprejujte priamo z balenia/bandasky! Tento stolný model so sprejovacou pištoľou šetrí váš čas a pracuje hygienicky.

Sprejovanie priamo z balenia
Stojan (voliteľný)
Veľmi efektívny



[CHECK bazz.pro/bazz-40](https://www.bazz.pro/bazz-40)



Každý disk upraviteľný
chladený kontajner (voľba)
Univerzálny silný stroj



[CHECK bazz.pro/bazz-600](https://www.bazz.pro/bazz-600)

[→ CHECK bazz.pro](https://www.bazz.pro)

bazz.600

Dodajte lesk vašim výrobkom s automatizovaným bazz. 600

Rýchlo sa otáčajúce kotúče rovnomerne aplikujú požadované množstvo Ovexu alebo tekutej vaječnej melanže na vaše výrobky s minimálnym presahom mimo sprejovania a minimálnou stratou výrobku pomocou tzv. znovu použitia rozstrekovanej hmly).



bazz.

📍 KONTAKT:
Zeelandia s.r.o.
Družstevná 44, Rozhanovoce

📞 +421 915 885 397
📧 Lubomír Kramár
lubomir.kramar@zeelandia.sk
🌐 www.zeelandia.sk



bazz.pro

scan the code ↙



bazz. | BAKON and Zeelandia, the ideal mix!