

PRESSE - INFORMATION

DÜBÖR®

vom 24.03.2016

Der kluge Bäcker rüstet sich- mit der Gebäckspritze von DÜBÖR!

Besonders bei der Produktion von Feingebäck wird großer Wert auf Einheitlichkeit, Ebenmäßigkeit und ansprechendes Erscheinungsbild der Produkte gelegt. Es soll Appetit wecken und möglichst Lust auf Mehr machen!

Die Gebäckspritze von DÜBÖR ist genau das richtige Werkzeug, um die Herstellung feiner Backwaren maßgeblich zu erleichtern. Durch den Betrieb mit Druckluft (stufenlos einstellbar) können feste Massen wie Marzipan, Mürbeteig, Brand- und Makronenmassen mühelos und sauber verarbeitet werden. Mit einer Füllmöglichkeit von bis zu 1,6 kg und optional wählbaren Motivscheiben bieten sich vielfache Variationsmöglichkeiten innerhalb eines Produktionsprozesses. Auch die Spritztüllen können einfach und problemlos gewechselt werden. Der ergonomisch geformte Handgriff mit integriertem Einstellrad sorgt für müheloses, ermüdungsfreies Arbeiten. Die Gebäckspritze von DÜBÖR ermöglicht aufgrund ihrer glatten Zylinderinnenflächen eine vollständige Restentleerung und ist somit leicht zu reinigen.

Zur platzsparenden, übersichtlichen Aufbewahrung steht nun auch eine Wandhalterung aus Edelstahl zur Verfügung, die Tüllen und Motivscheiben griffbereit hält. Sie ist aus einem Stück gefertigt (ohne Schweißnähte).

Die Gebäckspritze von DÜBÖR ist ein unverzichtbarer Helfer in jeder Backstube!

(Bildmaterial anbei)

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG

Grüner Sand 72

32107 Bad Salzuflen

Tel +49 (0) 5222 - 9344 - 0

Fax +49 (0) 5222 - 9344 - 50

info@dueboer.de

www.dueboer.de

Ansprechpartner für Fachpresse:

Anja Steineberg

Marketing / PR

Tel +49 (0) 5222 - 6282 - 40

Fax +49 (0) 5222 - 6282 - 54

Im Falle eine Veröffentlichung bitten wir freundlich um Zusendung eines Belegexemplares!