

# DIP & DANCE TAUCHGLASIERER

Kompakte Technik –  
Einfache Anwendung

Ideal einsetzbar für  
industrielle Anforderungen



Der Dip & Dance Tauchglasierer ist eine Kompaktlösung für gleichmäßig veredelte Backwaren in Konditorqualität. Er ist einfach zu bedienen, flexibel einsetzbar und ideal für handwerklich arbeitende Bäckereien und industrielle Produktionsbetriebe geeignet.

## VORTEILE

- Konstante Glasurtemperatur
- Dauerhafte Materialzirkulation
- Innige Durchmischung der Glasur
- Kein Separieren von leichten und festen Anteilen
- Hautfreie Glasuroberfläche
- Beidhändiges Arbeiten möglich

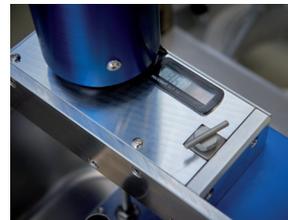
## ANWENDUNGEN

- Fettglasuren
- Kuvertüre
- Fondantglasuren
- Icings



### ENTNEHMBARE TAUCHWANNE

Die Tauchwanne kann einfach entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.



### DEUTSCHER MASCHINENBAU

Alle zu reinigenden Teile können schnell und ohne Werkzeug montiert werden. Der Aufbau ist selbsterklärend.



### EINFACHE EINSTELLUNG

Dank der einfachen Einstellung ist das Dip & Dance Glasiergerät ideal für Anlernpersonal geeignet.



### LEISTUNGSSTARKE GLASURPUMPE

Die robusten, auf Dauerbetrieb ausgelegten Pumpen sind mit einem Überlastungsschutz ausgestattet und für alle Glasurarten geeignet.

# DIP & DANCE TAUCHGLASIERER

Kompakte Technik – Einfache Anwendung

## WEITERE EIGENSCHAFTEN

- Jeden Tag konstant hochwertiges Gebäck in Konditorqualität
- Flexibel einsetzbar und ideal für wechselnde Aktionsprodukte
- Einfache, sichere Bedienung, ideal für Anlernkräfte
- Robuste, bäckereifeste Ausführung, vielseitig einsetzbar
- Alle Bedienelemente sind wasser- und bruchgeschützt
- HACCP konform
- Glasur wird im Wasserbad auf Zieltemperatur gehalten
- Werkzeugfreier Aufbau
- Auch für festen Fondant und schwere Glasuren geeignet
- Keine Materialverluste durch Materialzirkulation
- Wasserstand-Niveauanzeige und Ablassventil
- Schnell betriebsbereit in ca. 20 Minuten
- Einfache Reinigung in nur 10 Minuten



### Sonderwünsche? Aber gerne!

Gerne beraten wir Sie über weitere Ausführungen und individuelle Lösungen. **Rufen Sie uns an: 0641 96 999 42.**

## TECHNISCHE DATEN

Leistungsbereich	bis zu 4800 Produkte / Stunde
Maße (Höhe x Breite x Länge)	60 x 34 x 60 cm
Glasurbehälter	30 kg
Glasurtemperatur	30 – 70 °C (gradgenau stufenlos einstellbar)
Elektrischer Anschluss	230 V, 50 Hertz, 1 Phase / Schuko Stecker
Heizleistung gesamt	1000 Watt
Stromverbrauch (ca.)	0,4 kW/h
Bedienung Mitarbeiter	1 – 2