

2015-2016 CATALOGUE D'ARTICLES

UNE MARQUE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE



www.boyens-spray.com



SOMMAIRE

JELLY SPRAYERS

6	JELLY ECONOMY
6	JELLY CONCEPT, MOVABLE
7	JELLY ROYAL
7	JELLY COMPACT
7	JELLY POWER PACK

THERMO SPRAYERS

10	THERMO CONCEPT AIRMIX OR AIRLESS
10	GLASIERBOY 300S FONDANT

KEG SPRAY SYSTEM

11	KEG-SPRAY SYSTEM AIRLESS
11	KEG-SPRAY SYSTEM AIRLESS PREMIUM
11	KEG-SPRAY SYSTEM AIRMIX
11	KEG-COMPRESSOR AIRBOY 05

BAKE RELEASE AGENT	12	SPRÜHBOY 04S / 5,7 LTR. TANK
	12	SPRÜHBOY 08S / 15 LTR. TANK
	12	SPRÜHBOY 14S / 10 LTR. TANK
	13	SPRÜHBOY 01 E AIRLESS FOR BAKE RELEASE AGENTS
	13	SPRÜHBOY 01 E AIRMIX FOR RELEASE EMULSIONS
	13	SPRÜHBOY -COMPRESSOR AIR-BOY 100
	13	EGG-GLAZE SPRAYER SEMI AUTOMATIC SPRAYBRIDGE
MATIÈRES PREMIÈRES	14	HOT JELLY GLAZE READY TO USE BAG IN BOX FOR JELLY SPRAYERS
	14	JELLY POWDER CONCENTRATE
	14	PURE VEGETABLE BAKE-GLAZE BAG IN BOX 10KG
BAKE RELEASE AGENT	16	UNIVERSAL BAKE RELEASE AGENT "PCO 1"
	16	UNIVERSAL BAKE RELEASE AGENT "TRENWACHS"
	16	UNIVERSAL BAKE RELEASE AGENT "TR ÖI 100"
	17	UNIVERSAL BAKE RELEASE EMULSION "CIVEX"
	17	UNIVERSAL BAKE RELEASE EMULSION "TRENNPB"
	17	GLIDE AND SLICER OIL FOR DOUGH DIVIDER "SCHNEIDEÖL"
	17	UNIVERSAL BAKE RELEASE AGENT
SHOP COLD APRIKOTUR	18	SHOP COLD APRIKOTUR

A PROPOS DE BOYENS ©

BOYENS' EXPERTISE

Les processus de production efficaces de Boyens et une logistique intelligente offrent de sérieux avantages en termes de coûts pour nos clients.

100% VÉGÉTAL CHEZ BOYENS

Découvrez une alimentation nouvelle sans aucun produit animal, pleine de goûts inédits, et aux possibilités infinies.

✓ Une idée, une vision.

Et Boyens Backservice fait des visions une réalité ! Lorsque les professionnels ont besoin de nouveaux produits innovants, Boyens a toujours un coup d'avance sur le marché, dans l'intérêt de nos clients, au niveau du développement des solutions les plus adaptées.

Boyens répond à vos exigences en termes de qualité et de fiabilité irréprochables, et ce grâce à la motivation indéfectible de nos employés, dont les qualifications professionnelles reposent sur une longue expérience dans le domaine de la technologie de cuisine.

Chez Boyens, vos exigences sont notre engagement – notre vision devient réalité ! Nous serons très heureux de répondre à toutes les questions que vous pourriez avoir concernant notre large gamme de produits Boyens.



✓ Laboratoire

Tous les agents anti-adhérence Boyens sont entièrement d'origine végétale et garantissent l'absence d'adhérence pour toutes sortes de produits de boulangerie-pâtisserie. Ils peuvent être utilisés sur tous les moules et toutes les plaques. Les agents anti-adhérence de Boyens Backservice sont disponibles dans une grande variété de conditionnements : bidons de 10 litres, fûts de 30 litres, tonneaux de 215 litres ou conteneurs de 600 ou 1 000 litres.

Associée au système de spray pour conteneurs KEG Boyens, l'utilisation des agents anti-adhérence Boyens est totalement propre et évite toute perte de produit ou inhalation du brouillard de pulvérisation. Les agents anti-adhérence Boyens sont disponibles dans des bombes pratiques de 500 ou 600 ml pour les petites boulangeries-pâtisseries.

✓ Efficacité

Les processus de production efficaces de Boyens et une logistique intelligente offrent de sérieux avantages en termes de coûts pour les clients Boyens. Nous pouvons vous garantir un niveau de qualité supérieur permanent grâce à l'efficacité de nos usines de production et de remplissage.

Notre conteneurs KEG Boyens, respectueux de l'environnement, est un exemple innovant de notre logistique et de nos produits répondant aux attentes de nos clients. Ce système réutilisable vous permettra de réaliser des économies en termes de coûts de conditionnement et de protéger l'environnement. Boyens fait le nécessaire pour que tout se passe sans accrocs et Boyens assure la ponctualité de votre livraison – conformément à vos exigences, que nous nous faisons un plaisir de satisfaire.



SYTÈME DE PULVÉRISATION ET GELÉE

JELLY ECONOMY



ART N°

50003301

DIMENSIONS

315 x 450 x 350

POIDS

26 kg

CONNEXION ÉLECTRIQUE

230 V/50HZ/16 Amp chauffe continue

Pulvérisateur de gelée destiné à de petites quantités de pâtisserie, à la boulangerie, à la pulvérisation directe de gelée à partir de l'emballage Bag in Box ou du modèle de table en vrac.

Chauffe continue : 1650 W

Le tuyau de commande est chauffé jusqu'au pistolet de pulvérisation

Comprend une boîte avec tuyau de nettoyage. Comprend un adaptateur d'aspiration

- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Temps de préchauffage court

JELLY CONCEPT MOVABLE



ART N° (CHARIOT INCLUS)

50003303

ART N° (SANS CHARIOT)

50003296

DIMENSIONS

460x590x895

POIDS

50 kg

CONNEXION ÉLECTRIQUE

230 V/50Hz/16 Amp 3,5 KW chauffe continue

Pulvérisation de gelée pour pulvérisation directe à partir d'un emballage Bag in Box. Pour l'entreposage de 2 BiB, Le tuyau de commande est réchauffé jusqu'au pistolet de pulvérisation. Inclut une boîte avec tuyau de nettoyage. Comprend 2 adaptateurs d'aspiration. Comprend un compresseur à membrane de hautes prestations.

- ✓ Affichage numérique de la température
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Temps de préchauffage court
- ✓ Pas de variation de température
- ✓ Pas de bain-marie

JELLY ROYAL



ART N°

50003299

DIMENSIONS

700x535x1045

POIDS

118 kg

CONNEXION ÉLECTRIQUE

400 V/50 Hz/16 Amp 4 KW chauffe continue

Pulvérisateur de gelée pour pulvérisation directe à partir d'un emballage Bag in Box. Pour l'entreposage de 2 BiB, Armoire mobile fermée
1 pistolet de pulvérisation
Comprend une boîte avec tuyau de nettoyage, un embout de passage, 2 adaptateurs d'aspiration. Grande puissance de transmission. Comprend un compresseur à membrane de haut rendement.

- ✓ Affichage numérique de la température
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Temps de préchauffage court
- ✓ Pas de variation de température
- ✓ Pas de bain-marie

JELLY COMPACT



ART N°

50003300

DIMENSIONS

810x580x1225

POIDS

125 kg

CONNEXION ÉLECTRIQUE

230 V/50Hz/16 Amp 3,5 KW chauffe continue

Pulvérisateur de gelée pour pulvérisation directe. A partir d'un emballage Bag in Box. Pour l'entreposage de 2 BiB
Armoire mobile fermée
Les tuyaux de commande sont chauffés jusqu'au pistolet. 2 pistolets de pulvérisation. Comprend la gaine pour les pistolets de pulvérisation réglable en hauteur.
Comprend une boîte avec tuyau de nettoyage, 2 adaptateurs d'aspiration et un compresseur à membrane de haut rendement.

- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Temps de préchauffage court
- ✓ Pas de variation de température
- ✓ Pas de bain-marie

JELLY POWER PACK



ART N°

50003309

DIMENSIONS

700x535x1045

POIDS

132 kg

CONNEXION ÉLECTRIQUE

400 V/50 Hz/16 Amp 10 KW chauffe continue

Pulvérisateur de gelée pour pulvérisation directe à partir d'un emballage Bag in Box. Pour l'entreposage de 2 BiB
Armoire mobile fermée
Les tuyaux de commande sont chauffés jusqu'au pistolet. 1 pistolet de pulvérisation. Comprend une boîte avec tuyau de nettoyage
Inclus 2 adaptateurs d'aspiration.
Comprend un embout de passage.
Grande puissance de transmission.

- ✓ Affichage numérique de la température
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Temps de préchauffage court
- ✓ Pas de variation de température
- ✓ Pas de bain-marie

SYSTEME DE PULVERISATION JELLY BOYENS BACKSERVICE : PROCESSUS

Le système de pulvérisation Jelly Boyens Backservice vous permet de recouvrir la pâtisserie d'une fine couche de gelée formant une pellicule, la protégeant de l'oxygène.

La pâtisserie reste ainsi plus fraîche étant donné que l'oxygène ne peut pas endommager les fruits posés sur la pâtisserie. Sans cette pellicule, des fruits tels que pommes et bananes deviendraient bruns et adopteraient un aspect moins appétissant. D'autres fruits se dessécheraient.

De plus, la gelée pulvérisée donne à votre pâtisserie un bel éclat et un goût frais.

Vous pouvez également pulvériser une petite couche de gelée sur les croissants ou les petits pains dès qu'ils sortent du four. Cela prolongera leur fraîcheur et leur donnera un léger goût.

La gelée est un liquide. Pour en faire une pellicule, elle doit être chauffée puis refroidie.

Durant ce processus, la gelée passe d'un état liquide à un état solide.

Pour ce faire, une température d'environ 85°C (+/- 5°C) est requise.

CETTE MACHINE A ETE SPECIALEMENT CONCUE POUR L'EXECUTION DE CE PROCESSUS

Un pulvérisateur aspire un glaçage de gelée liquide et froide, la chauffe à la température requise (85°C) et la pulvérise doucement en fine couche sur la pâtisserie pour y former une couche de gelée.



OPTIONNEL : CONTAINER DE RANGEMENT



Pour Jelly Glaze Sprayers

Cette option est nécessaire si le client n'utilise pas de Bag in Box Jelly Glaze.

Pour Jelly Economy (50003301)	Container de rangement Part. 50003297
Pour Jelly Concept Movable (50003303 & 50003296)	Container de rangement Part. 50003315
Pour Jelly Concept Movable Trolley	Container de rangement Part. 50003337
Pour Jelly Royal (50003299)	Container de rangement Part. 50003317
Pour Jelly Compact (50003300)	Container de rangement Part. 50003317 (2x)
Pour Jelly Power Pack (50003309)	Container de rangement Part. 50003317



PULVÉRISATEURS THERMIQUES

Pour la pulvérisation des produits devant être chauffés de manière continue (max.60°C).

Applications:

Fondant (version airmix), beurre, sirop (version airless).

CONCEPT THERMIQUE AIRMIX OU AIRLESS



ART N° (SANS CHARIOT)

50006615

ART N° (AVEC CHARIOT)

50006616

CONNEXION / PUISSANCE

230 V/50 Hz/16 Amp

- ✓ Airmix / Airless
- ✓ Pulvérisation directe à partir d'un réservoir d'acier inoxydable
- ✓ Chauffé électriquement à la température souhaitée
- ✓ Pour air comprimé externe

GLASIERBOY 300S FONDANT



ART N° (SANS CHARIOT)

CONNEXION / PUISSANCE

400V/50Hz/16Amp

- ✓ Réservoir de haute pression de 35 litres
- ✓ Système de nettoyage du matériel
- ✓ Réchauffeur puissant de 7,5 KW
- ✓ Pour air comprimé externe

SYSTÈME DE PULVÉRISATION KEG

Tous nos produits destinés à supprimer les restes de cuisson et d'huiles de découpage peuvent également être livrés dans des fûts de 30 litres du système KEG.

Dans ce cas, uniquement en combinaison avec le système de pulvérisation Boyens KEG.

Si vous êtes intéressé par notre système réutilisable, veuillez nous contacter.

Les fûts vides doivent être renvoyés à Boyens Spray. Nous nous chargerons de les nettoyer, de les remplir et de vous les réexpédier.

SYSTEME DE PULVERISATION KEG AIRLESS



ART N°

50003302

Conçu pour les agents de démoulage de restes de cuisson et d'huiles de découpage
Pour machines de découpe, entonnoirs à graisse, etc.

SYSTEME DE PULVERISATION KEG AIRLESS PREMIUM



ART N°

50003311

Conçu pour les agents de démoulage de restes de cuisson et d'huiles de découpage
Pour machines de découpe, entonnoirs à graisse, etc.

SYSTEME DE PULVERISATION KEG AIRMIX



ART N°

50003502

Conçu pour les émulsions de démoulage des restes de cuisson et les agents de démoulage de type visqueux.

COMPRESSEUR KEG AIRBOY 05



ART N°

50003348

Conçu pour les systèmes KEG airless.



BAKE RELEASE AGENT

Pistolets de pulvérisation
pour l'application de glaçage froid/liquide

Grâce au pistolet pulvérisateur, la gamme Sprühboys vous permet d'appliquer sans effort œufs liquides ou agents d'enrobage.

SPRÜHBOY 04S / RESERVOIR DE 5,7 L



ART N° (SANS CHARIOT)

50003313

Conçu pour l'application d'agents de démoulage pour plaques et formes de pâtisserie et huiles de graissage pour trémies, diviseurs de pâte, rouleaux et machines de découpe.
Sert également pour la pulvérisation de glaçage de pâtisserie.

SPRÜHBOY 08S / RESERVOIR DE 15 L



ART N° (SANS CHARIOT)

50003314

Conçu pour l'application d'agents de démoulage pour plaques et formes de pâtisserie et huiles de graissage pour trémies, diviseurs de pâte, rouleaux et machines de découpe.
Sert également pour la pulvérisation de glaçage de pâtisserie.

SPRÜHBOY 14S / RESERVOIR DE 10 L



ART N° (SANS CHARIOT)

50003338

Conçu pour les "émulsions de démoulage"
Et les agents de démoulage de type visqueux.

SPRÜHBOY 01 E AIRLESS POUR LE DEMOULAGE DES RESTES DE CUISSON



ART N°

50004663

Conçu pour les agents de démoulage des restes de cuisson

SPRÜHBOY 01 E AIRMIX POUR LA SUPPRESSION DES EMULSIONS



ART N°

50006574

Conçu pour supprimer les émulsions de démoulage des restes de cuisson et les agents de démoulage de type visqueux.

SPRÜHBOY -COMPRESSOR AIR-BOY 100



ART N°

50001205

Conçu pour tous les types « Sprühboys »

PONT DE PULVERISATION SEMI AUTOMATIQUE POUR GLAÇAGE A BASE D'OEUFS



ART N°

50005798

Pour plaques de cuisson max. 600x800

ART N°

50006065

Pour plaques de cuisson max. 600x1000

MATIÈRES PREMIÈRES



GELÉE ENROBANTE CHAUDE, PRÊTE A L'EMPLOI

QUANTITE MINIMALE A COMMANDER

60 X 12 SACS DE 12 KG BAG IN BOX

OU 140 X 5 KG BAG IN BOX

- NEUTRE
- ABRICOT
- ROSSO

POUDRE DE GELÉE CONCENTRÉE

POUR PULVERISATEURS DE GELEE AVEC RECIPIENT

60 x10 kg par palette

Préparation: 50 gr./350 – 450 gr. sucre/ 1000ml eau

- NEUTRE
- ABRICOT
- ROSSO

PROCESSUS ALTERNATIF





GLAÇAGE DE CUISSON PUREMENT VÉGÉTAL EN BAG IN BOX DE 10 KG

A pulvériser sur biscuits, pâtisseries, petits pains, brioches etc., une fois que ceux-ci sont dotés de levure, juste avant de les placer dans le four.

Ingrédients: eau, blancs d'œufs végétaux, sirop de glucose, farine de riz gélifiée.

Pour une touche brillante et dorée.

QUANTITÉ DE COMMANDE MINIMALE:

60 X 10 KG BAG IN BOX.

PROCESSUS ALTERNATIF



Les avantages de Back Glanz.

- ✓ Back Glanz remplace la garniture classique à base d'œufs et donne à toutes vos pâtisseries montées à la levure un aspect brillant et doré.
- ✓ Back Glanz se pulvérise très finement en petites quantités, avant ou après le processus de cuisson, de préférence sur la pâtisserie déjà montée à la levure.
- ✓ Back Glanz répond à tous les critères en matière de propreté et d'hygiène.

Le glaçage est purement végétal, dépourvu de logo E ou de numéro et sans allergènes. Il est parfaitement recommandé aux végétariens ou végétaliens.

- ✓ Entreposage et transport à température ambiante.
- ✓ Très léger, liquide ; produit prêt à la pulvérisation.
- ✓ Vu sa faible viscosité, Back Glanz est recommandé pour les embouts airless.
- ✓ Produit extrêmement sûr, entraînant par conséquent une diminution des points de risque à contrôler.
- ✓ Nettoyage rapide et sûr des plaques de cuisson et des Sprühboys.



AGENT DE DÉMOULAGE

Agent de démoulage pour la suppression de:

- ✓ Restes de cuisson
- ✓ Huiles de découpage pour coupe-pâtes et trancheuses.

Certificats: ISO 22000:2005, casher, halal.

Pas d'utilisation de produits allergènes, conformément à la classification de l'UE.

Nos produits sont fabriqués à base de matières premières sans OGM

AGENT DE DÉMOULAGE UNIVERSEL POUR LA SUPPRESSION DES RESTES DE CUISSON: "PCO 1"

Pour presque tous les types de pains, brioches et pâtisseries (tous les emballages)

Quantité de commande minimale: 60 conteneurs de 10 l.

Alternativement:

- ✓ Fûts métalliques de 215 l.
- ✓ Conteneurs de 1.000 l.



AGENT DE DÉMOULAGE UNIVERSEL POUR LA SUPPRESSION DES RESTES DE CUISSON: "TRENWACHS"

Pour plaques perforées ou plates et grilles pour baguettes (tous les emballages)

Quantité de commande minimale: 60 conteneurs de 10 l.

Alternativement:

- ✓ Fûts métalliques de 215 l.
- ✓ Conteneurs de 1.000 l.



AGENT DE DÉMOULAGE UNIVERSEL POUR LA SUPPRESSION DES RESTES DE CUISSON: "TR ÖI 100"

Pour pain et brioches (tous les emballages)

Quantité de commande minimale: 60 conteneurs de 10 l.

Alternativement:

- ✓ Fûts métalliques de 215 l.
- ✓ Conteneurs de 1.000 l.



AGENT DE DÉMOULAGE UNIVERSEL POUR LA SUPPRESSION DES RESTES DE CUISSON: "CIVEX"

Pour pain grillé et pain blanc
(tous les emballages)
Quantité de commande minimale: 60 conteneurs de 10 l.

Alternativement:

- ✓ Fûts métalliques de 215 l.
- ✓ Conteneurs de 1.000 l.



AGENT DE DÉMOULAGE UNIVERSEL POUR LA SUPPRESSION DES RESTES DE CUISSON: "TRENPNB"

Pour pâtisserie très sucrée (tous les emballages)
Quantité minimale de commande: 60 conteneurs de 10 l.

Alternativement:

- ✓ Fûts métalliques de 215 l.
- ✓ Conteneurs de 1.000 l.



HUILE DE DÉCOUPAGE POUR TRANCHEUSES, COUPE-PÂTES

HUILE DE DÉCOUPAGE POUR COUPE-PATES OU DIVISEUSE SCNEIDEÖL"

Pour coupeuses, rouleaux, trancheuses, entonnoirs etc.
Quantité de commande minimale : 60 conteneurs de 10 l.

Alternativement:

- ✓ Fûts métalliques de 215 l.
- ✓ Conteneurs de 1.000 l.



MATIÈRE UNIVERSELLE POUR LA SUPPRESSION DES RESTES DE CUISSON DANS LES BOMBES AÉROSOLS

(Cartons de 12 aérosols/ 70 cartons par palette)
Pour pain, brioche et pâtisserie
12x600 ml par carton
Commandes de 5 palettes: 1.85 €/ aérosol
Commandes de 10 palettes: 1,79 € / aérosol
70 cartons par palette
Quantité minimale: 1 palette



SHOP COLD APRIKOTUR

PRÊTE A L'EMPLOI

Shop Aprikotur est une gelée prête à l'emploi pour le glaçage des sucreries. Elle évite la réduction, permet une durée de vie plus longue en rayons et donne à vos produits un aspect extérieur appétissant et attrayant.

Shop Aprikotur donnera de l'éclat à vos pâtisseries et augmentera votre chiffre d'affaires.

Appliquez Aprikotur à l'aide d'une brosse sur la superficie de vos pâtisseries lorsque celles-ci sont encore chaudes.

Simple, d'application aisée.

IDÉALE POUR

- ✓ Boulangeries- Pâtisseries
- ✓ Magasins de friandises
- ✓ Boulangeries discount
- ✓ Gastronomie
- ✓ Hypermarchés de restauration
- ✓ Cuisines d'hôtels

NOTES

BOYENS SPRAY par Fournimat

Le siège social de FOURNIMAT est à Nivelles (Bruxelles), dans le centre de la Belgique. Depuis plus de 15 ans, nous distribuons des produits de haute qualité pour les cuisines, les fabricants de chocolat, les boulangeries dans toute l'Europe.

Fournimat développe et fabrique également une gamme de produits pour la distribution mondiale et l'industrie alimentaire.

Nous vous souhaitons une expérience de magasinage agréable sur BOYENS-SPRAY.COM



EUROPE

Fournimat S.A.
Rue de Bon Conseil 25/3
7181 Arquennes

☎ BE +32.67.63.99.90
☎ FR +33.9.72.54.01.61
✉ info@boyens-spray.com