



Backprozess-Optimierung



Peelboard!MONO

Stabil. Sicher. Einfaches Handling

Peelboard!MONO

Beidseitig genarbte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit Bemehlung
- Laugenresistent.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Zertifiziert für Lebensmittel
- Besonders geeignet für rustikale
Gebäcke mit Mehldekor, wie z.B:
Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke,
Baguette, Ciabatta, etc.

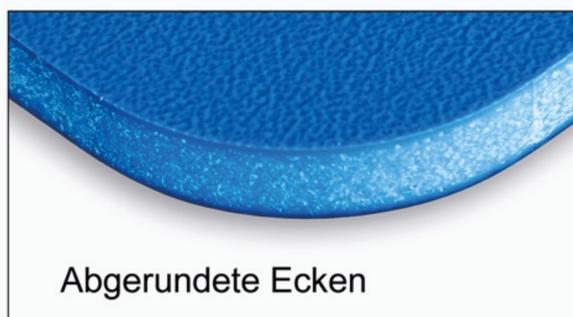
Komfortable Reinigung und sichere Hygiene

- Anforderungen an die Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.
- Das Peelboard ist spülmaschinen tauglich.
- Durch geringe Trocknungszeiten kann mit wenig Zeitaufwand gereinigt werden.

Haltbarkeit

- Das Peelboard bleibt stabil und ist hygienisch einwandfrei.

JETZT auch mit **abgerundeten Ecken** und rundum **geglätteten Kanten** erhältlich, für ein komfortableres und sichereres Handling!



Vorteile der abgerundeten Ecken und geglätteten Kanten:

- Kein Verkanten in den Maschinen
- Weniger Verletzungsgefahr und komfortableres Handling

Außenmaße / Gewichte:

580 x 780mm / 2,98kg

580 x 980mm / 3,42 kg

Höhe: ca. 10mm

Individuelle Formate sind möglich!