



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.

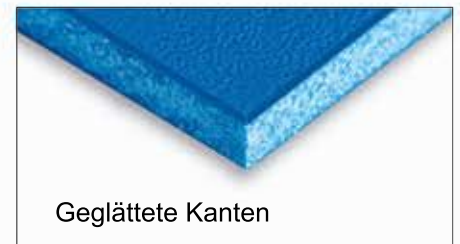
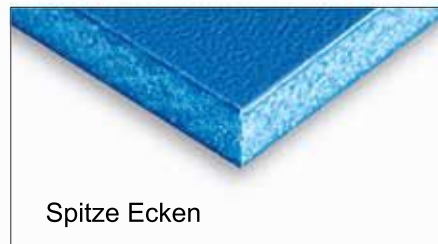
Komfortable Reinigung und sichere Hygiene

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

Material und Haltbarkeit

- Material: Polypropylen
- 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 780 mm / 2,98 kg

580 x 980 mm / 3,42 kg

Höhe: ca. 10 mm

Individuelle Formate sind möglich!