



Plan B



Produktvielfalt für innovative Optimierungen in Ihrer Backstube

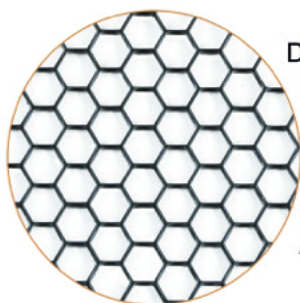
- Energieeinsparung möglich
- Leichteres Handling
- Bessere Backergebnisse

AirAktiv® Brötchenblech!

Edelstahl-Blech, das so wirkt, als wäre es gar nicht da.
Macht Brötchen schneller besser.



Energieeinsparung durch kürzere
und reduzierte Temperatur



Die zu 81 % offene Wabenstruktur macht Turbo-Hitzeentwicklung und eine kürzere Backzeit möglich. Der entscheidende Punkt für die maximale Rösche ist die hohe Durchlässigkeit für das Ausdunsten nach unten.

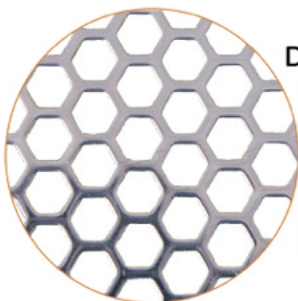
- Perfekte Herdbrötchen-Qualität plus maximal anhaltende Rösche.
- Die feine Struktur kühlt sehr schnell ab. Dadurch wird das Nachbacken auf dem Blech ausgeschlossen.
- Das AirAktiv® Brötchenblech aus Edelstahl ist sowohl spezial-antihafbeschichtet als auch unbeschichtet erhältlich.

WabenBrezelblech!

Aus Edelstahl für eine exzellente Brezelqualität!
Ohne gesundheitsgefährdende Rückstände!



ere Backzeit
möglich



Das **WabenBrezelblech!** besteht aus Edelstahl und ist somit resistent gegen Lauge.

Trennmittel oder Papier sind völlig überflüssig.

Das Material ist schmutzabweisend und leicht zu reinigen.

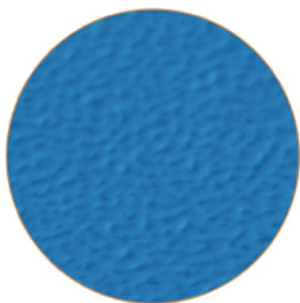
- Keine Aluminiumrückstände im Laugengebäck.
- Die Durchlässigkeit der Waben von über 64 % bewirkt eine optimal gleichmäßige Verteilung der Temperatur und führt zu hervorragenden Backergebnissen.
- Turbohitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
- Durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.

Peelboard!MONO

Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
Beidseitig gleiche Oberfläche.



Besonders geeignet für
mit Mehldekor wie z.B.: St.
Ciabatta, mediterrane



Jetzt auch mit **abgerundeten**
Ecken, sowie rundum
geglätteten Kanten
erhältlich, für ein
angenehmeres Handling!

Beidseitig genarbte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit Bemehlung beidseitig nutzbar.
- Laugenresistent.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei.
- Höhe 10 mm.

Leichte Peelboards!

Easy und Ultraleicht

Gärgutträger einer neu definierten Komfortgeneration.
Leicht.Stabil.Sicher. Kostengünstig!



...r rustikale Gebäcke
...einofenbrot, Baguette,
...ne Gebäcke, etc.



Hohlkammerplatte mit rundum
verlaufendem Alu-Profil mit
Eckverbindern aus Polypropylen.
Dadurch guter Kantenschutz und
leichtes Gewicht.

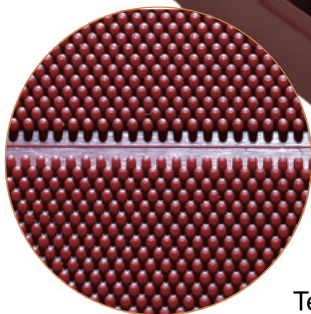
Glatte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit wenig Bemehlung nutzbar.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei.
- Höhe: **Easy** 30 mm
Ultraleicht 13 mm (beidseitig nutzbar)

Röschediele! OPTIMA

Mikrosäulen-Oberfläche!

Keine Tücher und keine Schaumfolien!



Durch das atmungsaktive Mikrosäulen-Raster ist eine optimale Sauerstoffversorgung an der Auflagefläche der Teiglinge gewährleistet.

- Es entsteht ein ideales Mikroklima, das sowohl Schwitzen als auch Austrocknen der Teiglinge verhindert. Besonders bei kritischer Witterung.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei.
- Auf Tücher, Schaumfolien oder Bemehlen kann komplett verzichtet werden.
- Es gibt keine Ecken und Schlitzte, alles ist rund. Schmutz kann sich nirgends festsetzen.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygieneverordnung werden maximal erfüllt.

Die Röschediele OPTIMA ist patentiert
unter der Patent-Nr.: DE102008051331.8

Klimahaube!

Schützt die Teiglinge sicher vor Verhautung und verbessert die Gare im Stikkenwagen.



- Das atmungsaktive Material bewahrt ein ideales Klima.
- Luft kann zirkulieren und verbessert die Gare im Stikkenwagen.
- Die Oberfläche der Backwaren bleibt zart, Verhautung wird vermieden.
- Zu öffnendes Seitenteil ermöglicht Entnahme von einzelnen Dielen oder Blechen.
- Material ist langlebig und waschbar.
- Die Kanten im oberen Bereich sind doppelt und die Ecken dreifach verstärkt.
- Die Haube lässt sich platzsparend lagern.
- Maße für Format 58/78: 67 x 83 x 170 cm
Maße für Format 58/98: 68 x 101 x 170 cm
Sonderformate sind möglich!

Lochblecheinlage!

Ohne Kippen direkt in den Ofen.
Das Ausgaren zur Dekorfläche ist gewährleistet.



Perfekt für die Herstellung von Spezialbrötchen.

Durch die Lochblech-Einlage aus Aluminium können alle Vorteile der Röschediele für die Kühlung, die Lagerung und den geschlossenen Transport auch bei der Herstellung von Spezialbrötchen genutzt werden.

 **Plan B GmbH**
Backprozess-Optimierung

Telgenbrink 105 - 33739 Bielefeld
Tel +49 521.988573 0 - Fax +49 521.988573 19
info@planb-optimierung.de
www.planb-optimierung.de