



Lochblech-Einlage!

Ohne Kippen direkt in den Ofen.



Perfekt für die
Herstellung von
Spezialbrötchen.



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

Ausführungen:

- Basisblech in Alu
- Spezial-Antihaftbeschichtung



Das Ausgaren zur **Dekorfläche** ist gewährleistet.



Ohne Kippen und ohne Umsetzen der gegarten Teiglinge auf ein Backblech.

Gekantete Griffecken machen die Entnahme der Lochblech-Einlage leicht.



Die Teiglinge bleiben auf dem Lochblech und werden so direkt in den Ofen geschoben.

Alle Dekore und Saaten bleiben optimal erhalten.



Lochblech-Einlage für **Röschediele**

Maße: 555 mm x 355 mm

 **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