



Peelboard!

**Gärgutträger einer
neu definierten
Komfort-Generation**



Peelboard!MONO

Beidseitig genarbte Kunststoffoberfläche

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



Peelboard!DUO

Oberseite mit Vlies

- Durch die Spezialoberfläche mit Vlies/Mikrofilamenten haften die Teiglinge nicht an.
- Ohne Bemehlung.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei vom Peelboard.
- Besonders geeignet für Brote ohne Mehldekor z.B.: Kassler, Weißbrot, mediterrane Gebäcke und viele Brötchensorten.

Unterseite genarbte Kunststoffoberfläche

- Mit Bemehlung.
- Besonders geeignet für rustikale Gebäcke mit Mehldekor z.B.: Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke, Baguette, Ciabatta, etc.
- Zertifiziert für Lebensmittel.

Peelboard!MONO



Außenmaße / Gewichte:
580 x 780 mm / 3,0 kg
580 x 980 mm / 3,8 kg

Höhe: ca. 10 mm

Individuelle Formate
sind möglich.

Peelboard!DUO



Außenmaße / Gewichte:
580 x 780 mm / 2,1 kg
580 x 980 mm / 2,7 kg

Höhe: ca. 15 mm

Individuelle Formate sind
auf Anfrage möglich.

Beide Varianten sind für alle gängigen
Beschickungsanlagen geeignet.

Komfortable Reinigung und sichere Hygiene

- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.
- Die Peelboards sind spülmaschinentauglich.
- Durch geringe Trocknungszeiten kann mit wenig Zeitaufwand gereinigt werden.

Haltbarkeit

- Die Peelboards bleiben stabil und hygienisch einwandfrei.

 **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