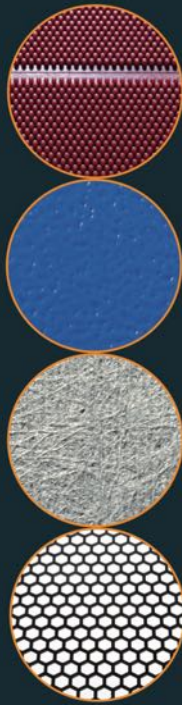


ERHEBLICHE
ENERGIEEINSPARUNG
LEICHTERES HANDLING
BESSERE
BACKERGEBNISSE

Produktvielfalt
für innovative
Optimierungen
in Ihrer
Backstube



 **Plan B**

Klimahaube!

Schützt die Teiglinge sicher vor Verhäutung 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, Verhäutung 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

AirAktiv® Brötchenblech!

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

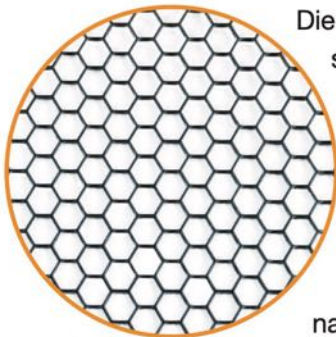


WabenBrezelblech!

Aus Edelstahl für eine exzellente Brezelqualität!
Ohne gesundheitsgefährdende Rückstände!

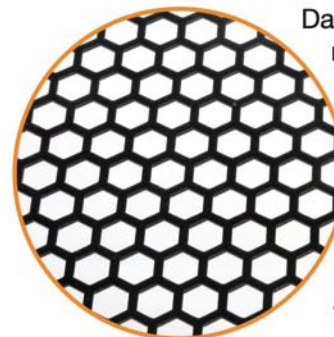


Erhebliche Energieeinsparung durch
kürzere Backzeit und reduzierte Temperatur



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-antihftbeschichtet als auch unbeschichtet erhältlich.



Das **WabenBrezelblech!** ist resistent gegen Lauge.

Trennmittel oder Papier sind völlig überflüssig.

Das Material ist schmutzabweisend und leicht zu reinigen.

Ausführung mit Beschichtung ist auch möglich.

- **Keine Aluminiumrückstände** im Laugengebäck.
- Die Temperatur wird optimal gleichmäßig verteilt und führt zu hervorragenden Backergebnissen.
- Turbo-Hitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
- Durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.

Peelboard!MONO

Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
Beidseitig gleiche Oberfläche.

Leichte Peelboards! Easy und Ultraleicht

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



Beide Seiten genarbte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit Bemehlung beidseitig nutzbar.
- Laugenresistent.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei.
- Besonders geeignet für rustikale Gebäcke mit Mehldekor z.B.: Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke, Baguette, Ciabatta, etc.
- Höhe 10 mm.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

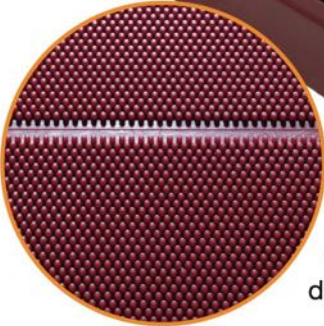


Glatte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen
- Mit wenig Bemehlung nutzbar
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil
- Teiglinge lösen sich leicht
- Rundum verlaufendes Alu-Profil mit Eckverbindern aus Polypropylen - dadurch guter Kantenschutz
- Höhe: **Easy** 30mm
Ultraleicht 13mm (beidseitig nutzbar)
- Geeignet sowohl für Brote ohne Mehldekor z.B. Kassler, Weissbrot, viele Brötchensorten, als auch für rustikale Gebäcke mit Mehldekor wie z.B. Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke etc
- Anforderungen nach der Lebensmittelverordnung werden maximal erfüllt

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 Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

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

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