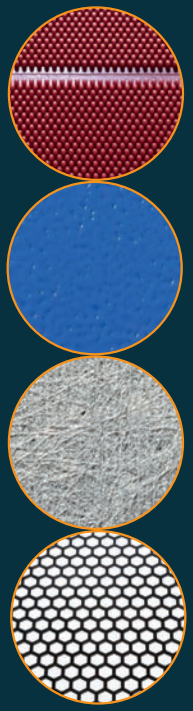
ERHEBLICHE ENERGIEEINSPARUNG

LEICHTERES HANDLING

BESSERE BACKERGEBNISSE

Produktvielfalt
für innovative
Optimierungen
in Ihrer
Backstube



iba 2023 22.–26.10. München www.iba.de

Besuchen Sie uns:
Halle C2 / Stand 371

PlanB

# 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

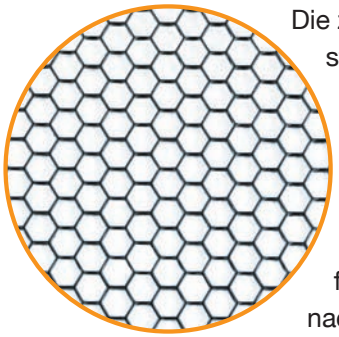
# AirAktiv®Brötchenblech!

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

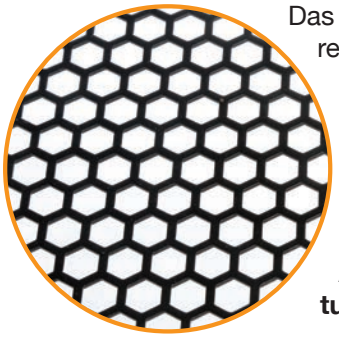
# WabenBrezelblech!

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.



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.**

- 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-antihaftbeschichtet als auch unbeschichtet erhältlich.

- **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.

**Beide Seiten genarbte Kunsstoffoberfläche**

- 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.

# Peelboard!EASY

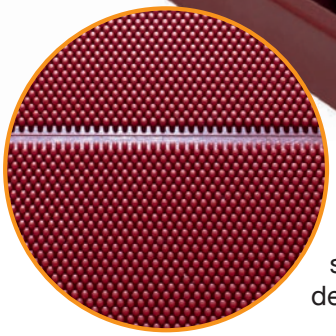
Gärgutträger einer neu definierten Komfortgeneration.
Leicht. Stabil. Sicher. Kostengünstig!

**Glatte Kunsstoffoberfläche**

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit wenig Bemehlung nutzbar.
- Rundum verlaufend ein Alu-Profil, mit Eckverbinder aus Polypropylen eingefasst – dadurch guter Kantenschutz.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Teiglinge lösen sich leicht.
- Geeignet sowohl für Brote ohne Mehldekor z.B.: Kassler, Weißbrot, mediterrane Gebäcke und viele Brötchensorten als auch rustikale Gebäcke mit Mehldekor wie z.B.: Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke, Baguette, Ciabatta, etc
- Höhe 30 mm.
- Individuelle Formate sind möglich.
- Anforderungen nach der Lebensmittel-hygiene-Verordnung 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 Schlitze, 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.


PlanB 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


Stand 10/2023