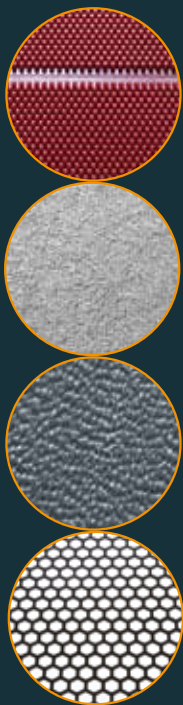


ERHEBLICHE  
ENERGIEEINSPARUNG  
LEICHTERES HANDLING  
BESSERE  
BACKERGEBNISSE

Produktvielfalt  
für innovative  
Optimierungen  
in Ihrer  
Backstube



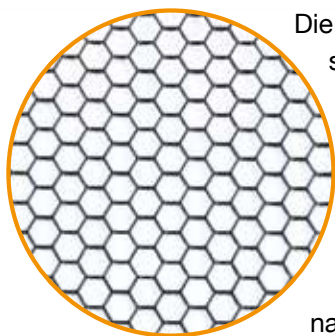
Plan **B**

# AirAktiv® Brötchenblech!

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



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.

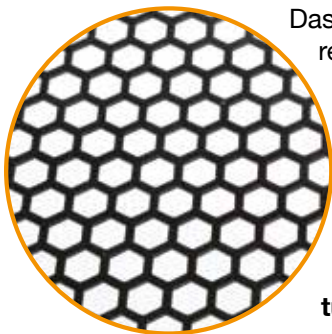
- Perfekte Herdrötchen-Qualität plus maximal anhaltende Rösche.
- Die feine Struktur kühlt sehr schnell ab. Dadurch wird das Nachbacken auf dem Blech ausgeschlossen.
- Das AirAktiv® Brötchenblech aus Edelstahl ist sowohl spezial-antihftbeschichtet als auch unbeschichtet erhältlich.

# WabenBrezelblech!

Aus Edelstahl für eine exzellente Brezelqualität!  
Ohne gesundheitsgefährdende Rückstände!



Erhebliche  
Energieeinsparung durch  
kürzere Backzeit und reduzierte  
Temperatur



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

Trennmittel oder Papier  
sind völlig überflüssig.

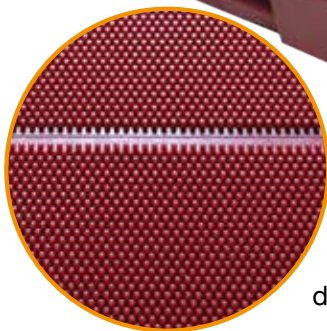
Das Material ist schmutz-  
abweisend und leicht zu  
reinigen.

**Ausführung mit Beschich-  
tung 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.

# Röschediele!OPTIMA

Mikrosäulen-Oberfläche!  
Keine Tücher und keine Schaumfolien!



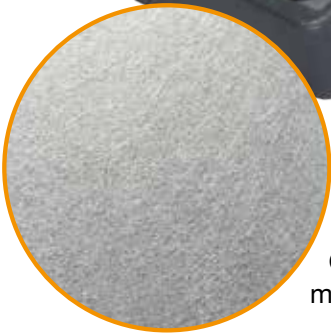
Durch das atmungsaktive Mikrosäulen-Raster ist eine optimale Sauerstoffversorgung an der Auflagefläche der Teiglinge gewährleistet.

- 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

# RöschedieleK2

Zwei Material-Komponenten  
für eine optimale Feuchtigkeitsregulierung.



Atmungsaktive und  
feuchtigkeitsregulierende  
Oberfläche aus Mikrofaser  
mit Mikrofilamenten.

- Durch die Spezialoberfläche mit Vlies/Mikrofilamenten lösen sich Teiglinge beim Stürzen sofort.
- Auf Tücher, Schaumfolien oder Bemehlen kann komplett verzichtet werden.
- Durch die Spezialoberfläche haben Schimmel und Bakterien bei regelmäßiger Reinigung in der Maschine keine Chance.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

## Auszeichnung

PlanB wurde auf der IBA  
mit der iba-trophy 2012  
ausgezeichnet für die besondere  
Hygiene der RöschedieleK2.



# Peelboard!MONO

Gärgutträger für Beschickungsanlagen.  
Beidseitig gleiche Oberfläche.



## Beide Seiten 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.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

# 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