



Röschediele^{K2}

mit zwei Material-Komponenten für eine optimale Feuchtigkeitsregulierung.

Das Backergebnis: Eine **geniale Rösche!**

Geniale Rösche rundum!

Tag für Tag.



Rösche ist **Frische** und Frische ist **Qualität**.

Die gut gefensterte zartsplittrige Kruste ist neben dem Aroma das Non-plus-ultra bei einem Brötchen. Wenn Sie Ihren Kunden diese Qualität garantiert zu jeder Zeit in jeder Ihrer Filialen bieten können, ist das die effektivste Kundenbindung.

Von den vielen Faktoren, eine optimale lang anhaltende Rösche zu erreichen, sind Kühlung, Feuchtigkeit und Schutz der Teiglinge beim Transport in die Filialen sehr neuralgische Punkte.

Die Weiterentwicklung der **Röschediele** von **PlanB**, die neue **RöschedieleK2**, ist eine Weltneuheit mit beispiellosen Eigenschaften für eine gleichbleibende Spitzenqualität der Brötchen. Die neue Auflagefläche ist ein einzigartiges Material aus Mikrofaser mit Mikrofilamenten.

Das Auflagematerial

- Die technologische Revolution – Vlies/Mikrofilamente, die neue Generation von Mikrofasern, gehen beim Spritzverfahren mit dem Material der Diele eine unlösbare Verbindung ein.
- Die Oberfläche ist sehr widerstandsfähig und ideal für dauerhafte und anspruchsvolle Anwendungen. Das Material bleibt – selbst nach intensiver Nutzung und häufigem Waschen – formstabil. Dies ist auf die einzigartige Struktur aus endlosen Mikrofilamenten zurückzuführen.
- Das Auflagematerial ist sehr atmungsaktiv und dampfdurchlässig und dadurch perfekt feuchtigkeitsregulierend. Die Feuchtigkeit, die der Teigling abgibt, wird komplett aufgenommen. Die Oberfläche trocknet danach wieder schnell. Durch Millionen von „Mikrokanälen“ entsteht eine hervorragende Luftzirkulation mit exzellenten Trocknungseigenschaften.
- Schimmel und Bakterien haben keine Chance.

Optimale atmungsaktive und feuchtigkeitsregulierende Oberfläche aus Mikrofaser mit Mikrofilamenten.

Keine Tücher und keine Schaumfolien.



Teiglinge lösen sich rückstandsfrei vom Gärgutträger

- Durch die Spezialoberfläche mit Vlies/Mikrofilamenten haften die Teiglinge beim Stürzen nicht an und es sind keine Tücher oder Schaumfolien nötig.
- Keine Wartezeiten mehr.

Komfortable Reinigung und sichere Hygiene

- Die Diele ist spülmaschinentauglich.
- Es gibt keine Ecken und Schlitze, alles ist rund. Schmutz kann sich nirgends festsetzen.
- 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**.



Form

- Die doppelwandigen Gärgutträger isolieren beachtlich gut.
- Die hochgezogenen Längsseiten schützen vor Verhautung.
- Die aerodynamischen Lüftungsschlitze oben an der Längsseite sind in ihrer Durchlassgröße und Anordnung optimal aufeinander abgestimmt.

Haltbarkeit

- Die Gärgutträger bleiben stabil und hygienisch einwandfrei.
- Spülmaschinentauglich.

Röschediele^{K2}

Geeignet für alle gängigen Brötchenanlagen



60/40

- Außenmaße: 589 x 388 mm
- Innenmaße: 564 x 364 x 45 mm
- Gesamthöhe: 49 mm
- Eigengewicht: 1,1 kg

78/58

- Außenmaße: 775 x 573 mm
- Innenmaße: 752 x 548 x 45 mm
- Gesamthöhe: 49 mm
- Eigengewicht: 2,1 kg

98/58

- Außenmaße: 980 x 570 mm
- Innenmaße: 957 x 547 x 45 mm
- Gesamthöhe: 49 mm
- Eigengewicht: 2,7 kg



 **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