



Röschediele! SLIMLINE

Mikrosäulen-Oberfläche! Keine Tücher und keine Schaumfolien!

Die Weiterentwicklung der Röschediele!OPTIMA

- verbesserte Luftzirkulation
- rundere Formen
- leichteres Gewicht
- günstigere Produktionskosten

Perfekte Rösche rundum!

Tag für Tag.

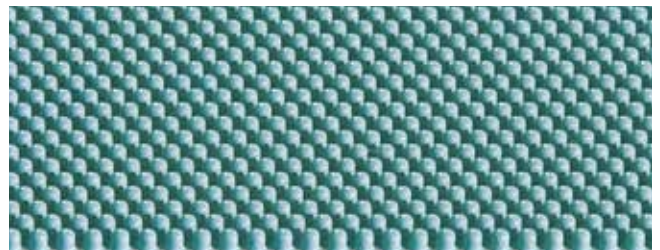


Rösche ist Frische und Frische ist Qualität.

Die gut gefensterete 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 **Röschediele!**SLIMLINE von **PlanB** mit einzigartigen Eigenschaften und löst entscheidende Probleme für eine gleichbleibende Spitzenqualität der Brötchen. Die Auflagefläche – ein Mikrosäulen-Raster – und die neue aerodynamische Form der Dielenschlitze schaffen ideale Voraussetzungen für außergewöhnliche Backergebnisse.



Durch das atmungsaktive Mikrosäulen-Raster ist eine optimale Sauerstoffversorgung an der Auflagefläche der Teiglinge gewährleistet. Es entsteht ein ideales Mikroklima und verhindert sowohl Schwitzen als auch Austrocknen der Teiglinge. Besonders bei kritischer Witterung.

Aerodynamisch optimierte Luftschlitze vergrößern den Luftdurchsatz beim Kühlen und führen die Luftströme so, dass die Teiglinge nicht verhaften. In der Garphase dringt die Wärme gleichmäßig ein.

Die **Mikrosäulen-Oberfläche** der **Röschediele!SLIMLINE** macht eine Bemehlung und den Einsatz von Tüchern oder Schaumfolien überflüssig.



Teiglinge lösen sich rückstandsfrei vom Gärgutträger

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

Komfortable Reinigung und sichere Hygiene

- Das Material ist spülmaschinentauglich.
- Es gibt keine Ecken und Schlitzte, alles ist rund. Schmutz kann sich nirgends festsetzen, dadurch deutlich geringere Keimbildung.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

Form

- Die aerodynamischen Lüftungsschlitzte oben an der Längsseite sind in ihrer Durchlassgröße und Anordnung optimal aufeinander abgestimmt.

Haltbarkeit

- Die Gärgutträger bleiben stabil und hygienisch einwandfrei.
- Spülmaschinentauglich.
- Keine Beschichtung, die sich ablösen könnte - denn alles ist aus einem Material.
- Form und Material machen sie praktisch unkaputtbar.

Röschediele!SLIMLINE



60/40

- Außenmaße: 589 x 388 mm
- Innenmaße: 564 x 364 x 49 mm
- Gesamthöhe: 59 mm inkl. Stapelfüße
54 mm ohne Stapelfüße
- Material: PP
spülmaschinenfest
- Eigengewicht: 1,1 kg

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



Dielenvariante mit Stapelfüßen

- Ermöglicht das Stapeln auf Brotkörben und damit noch individuellere Kommissionierung und Belieferung der Filialen
- Aufgrund der zusätzlichen Höhe von 5 mm nicht für alle Brötchenanlagen geeignet

 **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