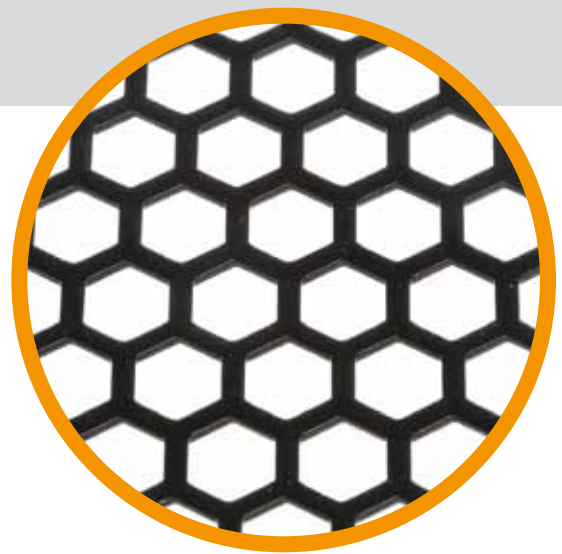




WabenBrezelblech!

Die innovative Lösung
für das öffentlich diskutierte
Aluminium-Problem!

Aus beschichtetem
Edelstahl für eine
exzellente Brezelqualität!
Ohne gesundheits-
gefährdende Rückstände!



Die Innovation.

- Nie wieder Aluminiumrückstände im Laugengebäck.
 - Material aus beschichtetem Edelstahl. Durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.
 - Turbo-Hitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
 - Optimale Backergebnisse.
- Die Wabenstruktur gibt dem Blech neben den vielen Vorzügen beim Backen außerdem eine gute Stabilität.



Die durchlässige Wabenstruktur.

Die Waben haben eine Durchlässigkeit von über 60%. Das führt zu 10% weniger Backzeit und entsprechender Energieeinsparung.

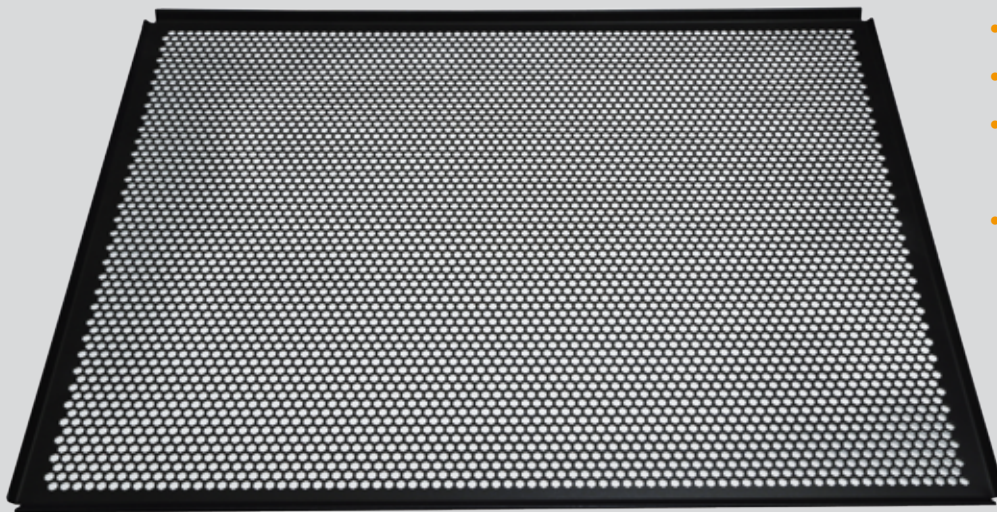
Die Temperatur wird optimal gleichmäßig verteilt und führt zu hervorragenden Backergebnissen.

Beim Ausdunsten der Gebäcke kann die entstehende Feuchtigkeit optimal entweichen.

Das **WabenBrezelblech!** ist spezial-antihftbeschichtet.

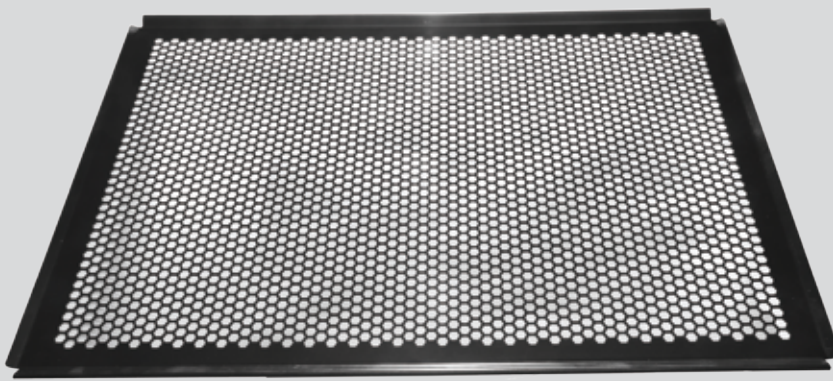
Die Beschichtung

- ist resistent gegen Lauge
- macht Trennmittel oder Papier völlig überflüssig
- ist schmutzabweisend und ermöglicht eine leichte Reinigung



- Beschichteter Edelstahl
- Wabenstruktur
- Maße: 58 x 78 cm

- Ausführung auch ohne Beschichtung möglich.



- Beschichteter Edelstahl
- Wabenstruktur
- Maße: 40 x 60 cm

- Ausführung auch ohne Beschichtung möglich



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