



Ein Quantensprung
für die **Rösche**.



Die **Röschediele!**OPTIMA



Rundum Rösche wie nie zuvor.

Bei jedem Brötchen jeden 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.

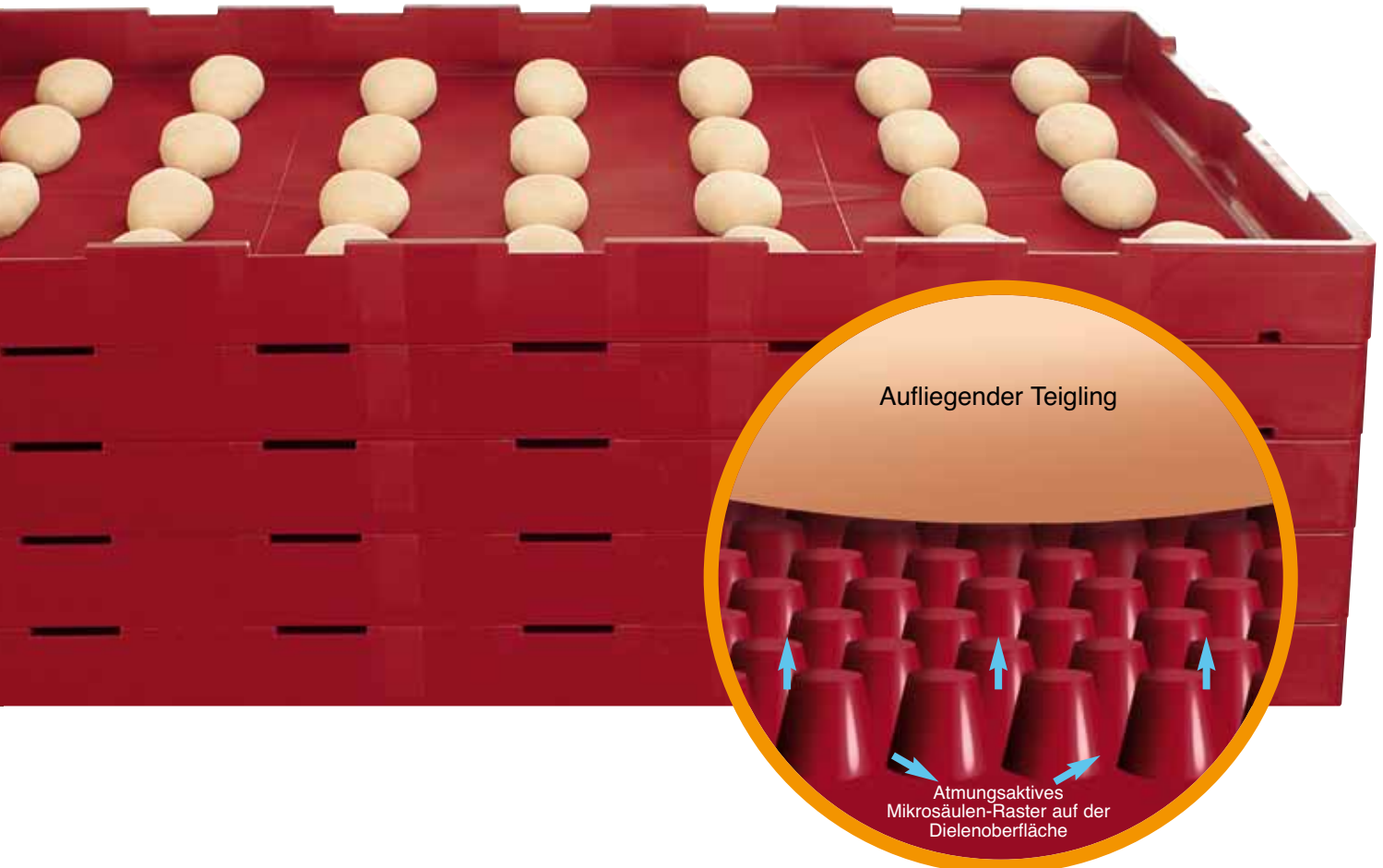
Die **Röschediele!OPTIMA** von **PlanB** mit ihren einzigartigen Eigenschaften löst entscheidende Probleme für eine gleichbleibende Spitzenqualität der Brötchen. Die Auflagefläche – ein Mikrosäulen-Raster – und die aerodynamische Form der Dielenschlitze schaffen ideale Voraussetzungen für außergewöhnliche 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 verhauten. In der Garphase dringt die Wärme gleichmäßig ein.

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



Teiglinge lösen sich rückstandsfrei vom Gärgutträger

- Durch die Mikrosäulen-Oberfläche haften die Teiglinge beim Stürzen nicht an und es sind keine Tücher oder Schaumfolien mehr nötig.

Komfortable Reinigung und sichere Hygiene

- Das Material ist spülmaschinentauglich.
- Es gibt keine Ecken und Schlitze, alles ist rund. Schmutz kann sich nirgends festsetzen, dadurch deutlich geringere Keimbildung.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.
- Es gibt kaum Trocknungszeiten, deshalb kann täglich mit wenig Zeitaufwand gereinigt werden.
- Sind schnell wieder einsetzbar, dadurch kann die erforderliche Stückzahl für den Umlauf gering gehalten werden.

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 auf einander 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!OPTIMA

- Material: PP
spülmaschinenfest
- Förderfähigkeit: 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

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



Backprozess-Optimierung

Telgenbrink 105

33739 Bielefeld

Tel +49 521.988573 0

Fax +49 521.988573 19

info@planb-optimierung.de

www.planb-optimierung.de