



Plan B

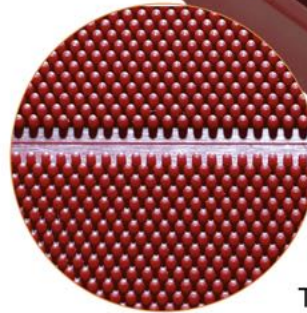


Produktvielfalt für innovative Optimierungen in Ihrer Backstube

- Erhebliche Energieeinsparung
- Leichteres Handling
- Bessere Backergebnisse

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 Schlitze, alles ist rund. Schmutz kann sich nirgends festsetzen.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygieneverordnung werden maximal erfüllt.

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

AirAktiv® Brötchenblech!

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

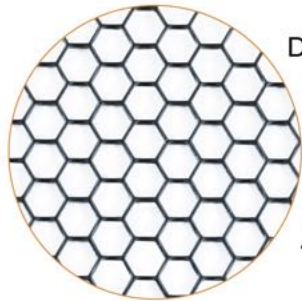


WabenBrezelblech!

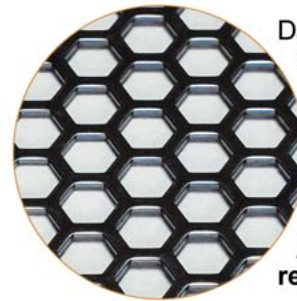
Aus Edelstahl für eine exzellente Brezelqualität!
Ohne gesundheitsgefährdende Rückstände!



**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.



Das **WabenBrezelblech!** besteht aus Edelstahl und ist somit resistent gegen Lauge.

Trennmittel oder Papier sind völlig überflüssig.

Das Material ist schmutzabweisend und leicht zu reinigen.

Ausführung auch mit laugenresistenter Beschichtung möglich.

- Perfekte Herdbrötchen-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-antihafbeschichtet als auch unbeschichtet erhältlich.

- Keine Aluminiumrückstände im Laugengebäck.
- Die Durchlässigkeit der Waben von über 64 % bewirkt eine optimal gleichmäßige Verteilung der Temperatur und führt zu hervorragenden Backergebnissen.
- Turbohitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
- Durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.

Peelboard!MONO

Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
Beidseitig gleiche Oberfläche.

Leichte Peelboards! Easy und Ultraleicht

Gärgutträger einer neu definierten Komfortgeneration.
Leicht.Stabil.Sicher. Kostengünstig!



Besonders geeignet für rustikale Gebäcke
mit Mehlidekor wie z.B.: Steinofenbrot, Baguette,
Ciabatta, mediterrane Gebäcke, etc.



Jetzt auch mit **abgerundeten**
Ecken, sowie rundum
geglätteten Kanten
erhältlich, für ein
angenehmeres Handling!



Hohlkammerplatte mit rundum
verlaufendem Alu-Profil mit
Eckverbindern aus Polypropylen.
Dadurch guter Kantenschutz und
leichtes Gewicht.

Beidseitig genarbte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit Bemehlung beidseitig nutzbar.
- Laugenresistent.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei.
- Höhe 10 mm.

Glatte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit wenig Bemehlung nutzbar.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei.
- Höhe: **Easy** 30 mm
Ultraleicht 13 mm (beidseitig nutzbar)

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