



Lochblech-Einlage!

Ohne Kippen direkt in den Ofen.

Ideal für die Herstellung von Spezialbrötchen.



Die perfekte Lösung für Spezialbrötchen

Durch die **Lochblech-Einlage** können alle Vorteile der Röschediele für die Kühlung, die Lagerung und den geschlossenen Transport auch bei der Herstellung von Spezialbrötchen genutzt werden.

Das Ausgaren zur Dekorfläche ist gewährleistet



Ohne Kippen und ohne Umsetzen der gegarten Teiglinge auf ein Backblech.

Gekantete Griffecken machen die Entnahme der Lochblech-Einlage leicht.



Die Teiglinge bleiben auf dem Lochblech und werden so direkt in den Ofen geschoben.

Alle Dekore und Saaten bleiben optimal erhalten.

Lochblech-Einlage!

Ausführung

- Blech in Aluminium

Maße

- 555 mm x 355 mm

