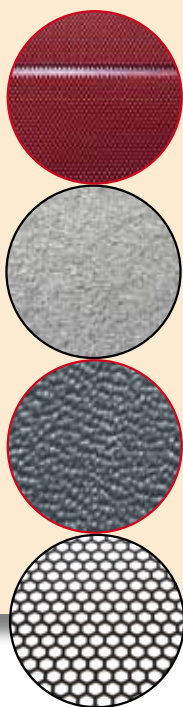


LEICHTERES HANDLING BESSERE BACKERGEBNISSE

Produktvielfalt
für innovative
Optimierungen
in Ihrer
Backstube



Plan **B**

Peelboard!MONO

Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
Beidseitig gleiche Oberfläche.



Beide Seiten genarbte Kunststoffoberfläche

- Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
- Mit Bemehlung.
- Laugenresistent.
- Liegt exakt plan und ist sehr stabil.
- Besonders geeignet für rustikale Gebäcke mit Mehldekor z.B.: Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke, Baguette, Ciabatta, etc.

Zertifiziert für Lebensmittel.

Peelboard!DUO

Gärgutträger für Beschickungsanlagen.
Verschiedene Oberflächen.



Oberseite Vlies.

- Durch die Spezialoberfläche mit Vlies/Mikrofilamenten haften die Teiglinge nicht an.
- Ohne Bemehlung.
- Teiglinge lösen sich rückstandsfrei vom Peelboard.
- Besonders geeignet für Brote ohne Mehldekor z.B.: Kassler, Weißbrot, mediterrane Gebäcke und viele Brötchensorten.

Unterseite genarbte Kunststoffoberfläche

- Mit Bemehlung.
- Besonders geeignet für rustikale Gebäcke mit Mehldekor z.B.: Steinofenbrot, mediterrane Gebäcke, Baguette, Ciabatta, etc.

Zertifiziert für Lebensmittel.

RöschedieleK2

Zwei Material-Komponenten
für eine optimale Feuchtigkeitsregulierung.



Atmungsaktive und feuchtigkeitsregulierende Oberfläche aus Mikrofaser mit Mikrofilamenten.

- Durch die Spezialoberfläche mit Vlies/Mikrofilamenten lösen sich Teiglinge beim Stürzen sofort und auf Tücher, Schaumfolien oder Bemehlen kann komplett verzichtet werden.
- Durch die Spezialoberfläche haben Schimmel und Bakterien bei regelmäßiger Reinigung in der Maschine keine Chance.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

Auszeichnung

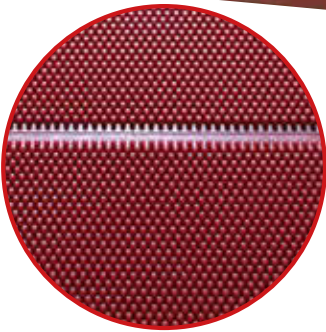
PlanB wurde auf der IBA mit der iba-trophy 2012 ausgezeichnet für die besondere Hygiene der RöschedieleK2.



Röschediele!OPTIMA

Mikrosäulen-Oberfläche!

Keine Tücher und keine Schaumfolien!



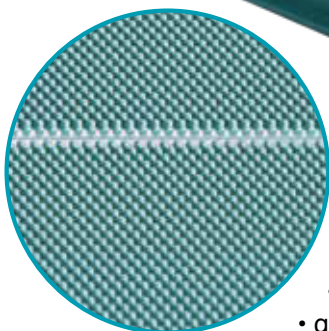
Durch das atmungsaktive Mikrosäulen-Raster ist eine optimale Sauerstoffversorgung an der Auflagefläche der Teiglinge gewährleistet.

- 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 Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

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

Röschediele!SLIMLINE

Die Weiterentwicklung der **Röschediele!OPTIMA**
Verbesserte Luftzirkulation durch Luftschlitze.



Die bewährte **Röschediele** Optima wurde weiter entwickelt zu der neuen **Röschediele** Slimline mit:

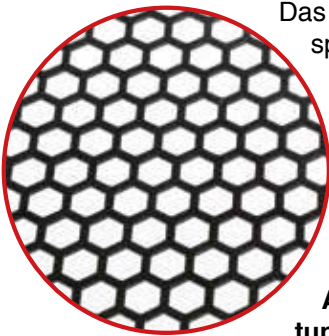
- verbesserter Luftzirkulation
- leichterem Gewicht
- günstigeren Produktionskosten

- Durch optimale Anordnung der Luftschlitze wurde die Luftzirkulation verbessert.
- 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 – alles ist rund. Schmutz kann sich nirgends festsetzen.
- Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden maximal erfüllt.

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

WabenBrezelblech!

Aus beschichtetem Edelstahl für eine exzellente Brezelqualität! Ohne gesundheitsgefährdende Rückstände!



Das **WabenBrezelblech!** ist spezial-antihafbeschichtet und resistent gegen Lauge.

Trennmittel oder Papier sind völlig überflüssig.

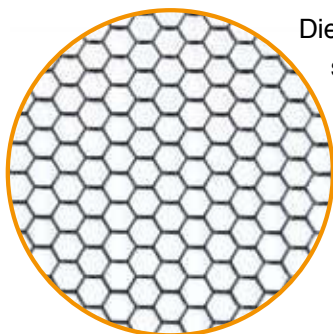
Das Material ist schmutzabweisend und leicht zu reinigen.

Ausführung ohne Beschichtung ist auch möglich.

- **Keine Aluminiumrückstände** im Laugengebäck.
- Die Temperatur wird optimal gleichmäßig verteilt und führt zu hervorragenden Backergebnissen.
- Turbo-Hitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
- Durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.

AirAktiv® Brötchenblech!

Macht Brötchen schneller besser.
Die neue Dimension für Etagenöfen.



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.

- 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.

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

Trögelbezug!

Nie wieder Filze wechseln!



- Das patentierte Vliesmaterial zeichnet sich besonders durch seine atmungsaktiven und gleichzeitig feuchtigkeitsregulierenden Eigenschaften aus.
- Das Vliesmaterial ist langlebig, wasch- und wiederverwendbar.
- Die Schlauchform ermöglicht das Auswechseln der Bezüge in Rekordzeit.
- Die Anforderungen nach der Lebensmittelhygieneverordnung werden maximal erfüllt.
- Aktuell lieferbar für Kövy-Anlagen.
- Andere Fabrikate auf Anfrage.

LochblechEinlage!

Ohne Kippen direkt in den Ofen.
Das Ausgaren zur Dekorfläche ist gewährleistet.



Perfekt für die Herstellung von 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.

Ausführungen:

- Basisblech in Alu
- Spezial-Antihftbeschichtung

 **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