

BACKBLECHE



PERFO LINEA Backbleche benutzen Bäcker und Konditoren zum Backen ihrer Produkte. Der Geschmack und die Form der Backwaren sind bei dem Verkauf entscheidend, weshalb ist die einzigartige Struktur der Bleche auch heute noch für die Herstellung von Baguettes, Broten, Stangenbrot, Flechtbrötchen, Hörnchen, Brötchen, Kaisersemmeln, Getreidegebäck, süßem Gebäck, Spezialbrot, Keksen und Waffeln von großer Bedeutung ist. Die Qualität der Backbleche von **PERFO LINEA** wird durch die Zufriedenheit der Benutzer sowohl in der Tschechischen Republik als auch in der gesamten Europäischen Union gekennzeichnet.

PERFO LINEA liefert auch Stahlförderbänder für Durchlaufbacköfen.

● HOCHWERTIGE VERARBEITUNG

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des Backblechtyps und Materials, sowie der Lochungsgröße, -form und -art im Hinblick auf das Produkt und sein Gewicht.

● LOCHUNG

Die typischste Art der Lochung von Backblechen ist die Rundlochung in versetzten Reihen (Rv) mit einer Lochweite von 3 mm und einem Abstand von 5 mm. Es besteht die Möglichkeit, auf Kundenwunsch Backbleche mit anderen Stanzen oder Bleche ohne Lochung (volle Blechfläche) herzustellen.

● SICHERHEIT

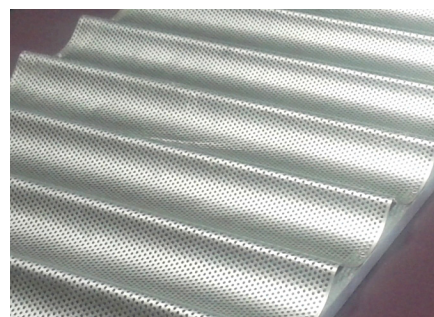
Blechkanten bis zu einer Dicke von 1,5 mm werden mit Bördeln versehen, um Verletzungen des Personals bei der Handhabung zu vermeiden. Bei 2 mm dickem Material werden die Kanten entgratet und nicht mehr gebördelt.

● MATERIAL

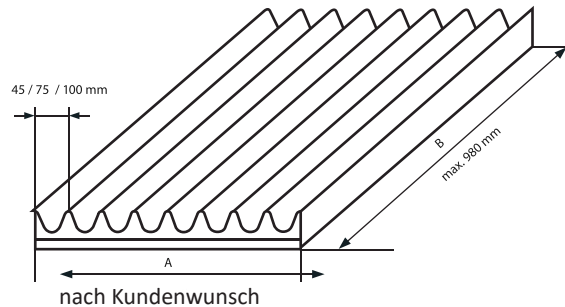
Am meisten wird die Aluminiumlegierung AlMg3 mit einer Dicke von 2 mm / 1,5 mm / 1 mm verwendet. Eine weitere Alternative stellt Baustahl (DC01) in der Dicke von 1 mm dar. Außerdem können Bleche aus rostfreiem Stahl (1.4301 in Lebensmittelqualität) mit einer Dicke von 1 mm hergestellt werden. Die Dicke des Materials ist der Belastung und der Größe der Backwaren entsprechend. Die Backbleche können mit Teflon oder Silikon beschichtet werden.

● DIE MEISTVERWENDETEN BACKBLECHE PERFO LINEA

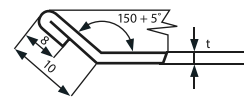
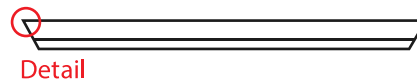
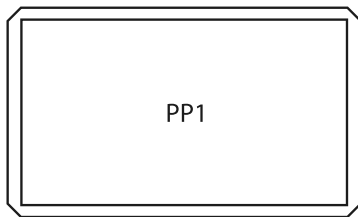
- Baguette-, Stangenbrot- und Hörnchen-Backblech
Optionale Wellenbreite: Baguette 75 mm, Stangenbrot 100 mm, Hörnchen 45 mm
Maximale Wellenlänge: 980 mm
Optionale Blechbreite: Maß A (bis zu 1000 mm)
Das Blech ist mit einem Rahmenprofil verstärkt.
- PP0 – gerades Blech mit gebördelten Kanten
- PP1 – Blech mit 4 gleichmäßig abgeschrägten Seiten
- PP2 – Blech mit 3 rechtwinkligen Seiten und einer schrägen Seite zum Schütten
- PP3 – Blech mit 4 rechtwinkligen Seiten
- Spezialbackbleche – z. B. mit Verstärkungsrahmen



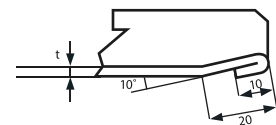
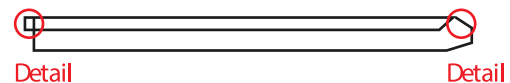
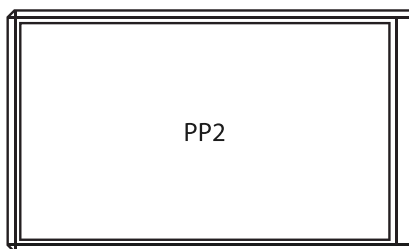
● Baguette-, Stangenbrot- und Hörnchen-Bachblech



● Model PP1



● Model PP2



● Warum Sie sich an PERFO LINEA wenden sollten?

1. PERSÖNLICHER UMGANG MIT DEM KUNDEN

Schnelle und freundliche Kommunikation, Respekt vor und professioneller Umgang mit den Kundenwünschen

2. BERATUNGSSERVICE

Fachbezogene Beratung, Auftrags- und Problemlösung

3. HOHE PRODUKTQUALITÄT

Entspricht den geltenden technischen Normen, es wurde eine regelmäßige

Wartung des neuen Maschinenparks und der Werkzeugausrüstung eingeführt, bewährte Produktionsverfahren, Ausgangskontrolle.

4. BREITES SORTIMENT

Lochbleche, Streckmetall, Stahlroste und Stahltreppenstufen Drahtförderbänder und Produkte aus perforierten Materialien

5. SONDERANFERTIGUNG

Wir erfüllen Ihre Anliegen und sind auch flexibel in der Realisierung individueller

Durchführungen

6. HERSTELLUNGSSCHNELLIGKEIT

Im gegenseitigen Einvernehmen halten wir die von Ihnen gewünschte Frist ein.

7. LIEFERUNG

Wir bearbeiten Ihre Bestellungen innerhalb von 24 Stunden an Werktagen. Unser Verkäufer wird sich mit Ihnen in Verbindung setzen und die Lieferbedingungen abstimmen.