

Alles frisch!



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## Dauerbackfolie 60 x 40 cm PTFE

0.195mm, schwarz, einseitig haftend

4000 x Backen ohne einfetten.

Dank der speziellen Beschichtung haftet die Backfolie am Backblech und verrutscht nicht!



Antihaftholie für die Nahrungsmittelindustrie / für den modernen Bäcker.

Selbst karamellierte Zucker kleben nicht!



- Hygienisch
- Lebensmittelgeprüft
- Pflegeleicht
- Bis zu 4000 x Backen ohne einfetten



Behält ihre typischen Eigenschaften beim:

- Backen
- Einfrieren
- Aufgehen

Gebrauchstemperaturen: -50° bis +270°c

**Listenpreis € 12,95 /St.**

**Einführungspreis € 9,95 /St.**

**ab sofort verfügbar!**

Art. Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Menge	Preis p. St.
35963	Dauerbackfolie 60 x 40 cm PTFE	Stück		<b>9,95 €</b>



Alles frisch!



**Hefe van Haag**  
Tönisvorst - Köln - Neuwied

# Baktech Dauerback- Antihafthfolien

## DAUERBACKFOLIEN UND BACKMATTEN AUS PTFE

Bäckereien ermöglicht der Einsatz von Dauerbackfolien, Backmatten und Abzugsbändern ein schnelleres Reinigen und Wiederbestücken der Backbleche und Öfen und somit ein wirtschaftlicheres Arbeiten. Erbivo n.v./s.a. liefert Antihafthfolie passend konfektioniert für Backbleche in Bäckereinorm.

Dauerbackfolien sind in einer Standardstärke von 0.195 mm in Schwarz lieferbar.

In vielen Bäckereien und Haushalten werden PTFE-Dauerbackfolien statt Backpapier eingesetzt; bis zu 4000 mal verwendbar, einfach per Hand zu reinigen, günstig in der Anschaffung.

### Premium Backfolie für DIN-Bleche

- Antihafth-Oberfläche
- vielfach wiederverwendbar
- ideal für Laugengebäck
- hochwertiges 335 g/m schweres Gewebe
- extra stabile, 0.195 mm starke Ausführung
- gute thermische Durchlässigkeit
- einfach zu reinigen

### Technische Daten

Maße: 400 mm x 600 mm  
Temperaturbeständigkeit:  
-50°C bis +270°C  
(kurzfristig bis +300°C)  
PTFE- und Silikon-  
beschichtetes  
Glasfasergewebe 335g/m<sup>2</sup>  
0,195 mm stark

### Verwendungsbereiche:

Hefe-Weißteige, helle  
Brotsorten, Baguettes,  
Zwieback, Toasts,  
Biskuits, Kuchen,  
Rührmassen etc.

Eine Angabe über die Anzahl der Backdurchgänge kann nicht genau gemacht werden, weil die Anwendungsdauer von der ordnungsgemäßen Behandlung, dem jeweiligen Produkt und der Temperatur abhängig ist.

