

TECHNISCHE PRODUKTDATEN

Backtrennpapier 50 x 70 cm, 41 g/m², 10 kg

Artikelnummer: 1045 | Hersteller: No Name

PRODUKTBESCHREIBUNG

Effiziente Lösung für das Backgewerbe

Das Backtrennpapier mit einer Grammatur von 41 g/m² und weisser Farbe ist speziell für professionelle Bäckereien und Gastronomiebetriebe konzipiert. Die Masse von 50 x 70 cm pro Blatt ermöglichen eine vielseitige Anwendung, sei es für grosse oder kleine Backwaren. Dank seiner besonderen Beschaffenheit eignet es sich auch für anspruchsvolles Laugengebäck.

Kosteneffizienz durch optimale Verpackungseinheit

Mit einer Verpackungseinheit von 10 kg bietet das Backpapier eine wirtschaftliche Lösung für den grossen Bedarf. Diese Menge reduziert die Häufigkeit von Nachbestellungen und ermöglicht eine effiziente Planung der Vorräte. Die gleichbleibende Qualität sorgt für konstantere Backergebnisse, was den Produktionsprozess optimiert.

Zuverlässige Backergebnisse durch beste Materialeigenschaften

Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bietet das Backpapier eine zuverlässige Trennschicht zwischen Gebäck und Blech. Dies verhindert das Anhaften, minimiert Verluste und reduziert den Reinigungsaufwand. Besonders bei der Verwendung von Laugengebäck erweist sich diese Eigenschaft als nützlich.

Vielseitige Anwendung im Gastronomiebereich



Neben dem Backen von Brot und Brötchen eignet sich das Papier auch hervorragend für andere Anwendungen in der Gastronomie. Es kann für das Auslegen von Blechen, das Abdecken von Speisen oder als Trennschicht eingesetzt werden. Dadurch wird es zum vielseitigen Helfer in jeder professionellen Küche.

SPEZIFIKATIONEN

MASSEN

50 x 70 cm

LOSGRÖSSE

1

EAN

2000003161560

VERPACKUNGSEINHEIT

10 kg

FARBE

weiss

PRODUKTTYP

Backpapier

GRAMMATUR

41 g/m²

FARBE

weiss

ORIGINAL HERSTELLER NR.

0316156

GARANTIE

24