

TECHNISCHE PRODUKTDATEN

Backtrennpapier 50 cm x 200 lfm, 41 g/m², 6 Rollen

Artikelnummer: 2887 | Hersteller: No Name

PRODUKTBESCHREIBUNG

Effizientes Backen mit qualitativem Backtrennpapier

Das weisse Backtrennpapier ist ideal für den Einsatz in Bäckereien und Gastronomiebetrieben. Mit einer Grösse von 50 cm x 200 m pro Rolle lassen sich viele Backvorhaben reibungslos realisieren. Aufgrund der Grammaturlänge von 41 g/m² bietet es eine solide Basis für diverse Backwaren.

Praktische Anwendung für vielfältige Zwecke

Die Rollen sind so konzipiert, dass sie einfach in bestehende Abläufe integriert werden können. Mit einem Kerndurchmesser von 50 mm ist das Papier leicht abzurollen und effizient zu nutzen. Wichtig zu beachten: Es ist nicht für Laugengebäck geeignet.

Vorteilhafte Lagerung und rationelle Nutzung

Durch die Verpackungseinheit von 6 Rollen erhält man eine ausreichende Menge für kontinuierliche Arbeitsprozesse. Dies spart Zeit bei der Bestellung und vereinfacht die Lagerverwaltung. Das Papier ist gebleicht und gewährleistet eine zuverlässige Trennung von Teig und Blech.

Professionelles Arbeiten durch durchdachtes Design

Mit einem Rollendurchmesser, der auf praktische Handhabung ausgelegt ist, erleichtert das Backtrennpapier tägliche



Arbeitsabläufe. Die gleichbleibende Qualität sorgt dafür, dass die Backergebnisse zuverlässig den gewünschten Ansprüchen entsprechen. Der Einsatz dieses Backpapiers unterstützt ein professionelles Arbeitsumfeld in jeder Küche.

SPEZIFIKATIONEN

LOSGRÖSSE 1	ORIGINAL HERSTELLER NR. 0315243
FARBE weiss	Ø KERN 50 mm
PRODUKTTYP Backpapier	GRAMMATUR 41 g/m²
VERPACKUNGSEINHEIT 6 Rollen	FARBE weiss
GARANTIE 24	EAN 4018405001221
MASSEN 50 cm x 200 m	