

Dauerbacktrennfolie THERMOFOIL 2000 – die neue Backhilfe

Die revolutionäre Dauerbacktrennfolie von POLYTECHNA. Aus Glasgewebe mit homogener Teflon[®]-Beschichtung.

Was sind die Vorteile von THERMOFOIL 2000 + 2000/5?

- extrem hohe Temperatur-Beständigkeit; bis 260° im Dauergebrauch (kurzfristig bis 300°). Nicht entflammbar!
- hervorragende Trenneigenschaften; Spezialausführung auch für Laugengebäck geeignet (Type 2000/5)
- bis ca. 2'500 Backvorgänge (ausgenommen Laugengebäck)
- einmalige Wirtschaftlichkeit (in Dauertests bei Grossbäckereien nachgewiesen)
- äusserst hygienisch
- lebensmittelecht, geruchsneutral, alterungsbeständig
- ausgezeichnete chemische Resistenz gegen Säuren, Laugen, Lösungs- und Treibmittel
- physiologisch und toxikologisch unbedenklich, beständig gegen Fäulnis und Schimmel

Wie wird THERMOFOIL 2000 + 2000/5 verwendet?

- sie wird direkt auf das saubere Blech gelegt
- dank der hervorragenden Antihalt-Beschichtung wird Thermofoil 2000 nach dem Backvorgang einfach heiss abgespült oder mit einem feuchten Tuch abgewischt
- damit die Teflon[®] – Beschichtung nicht verletzt wird, die Folie nicht knicken oder darauf mit Messern schneiden

Wie ist THERMOFOIL 2000 erhältlich?

Formate: 500 x 690 mm, 520 x 640 mm (Gastro-Norm)

Auf Wunsch ist Thermofoil 2000 in anderen Formaten oder auch auf Rollen erhältlich.

THERMOFOIL 2000 – EIN SPITZENPRODUKT DER POLYTECHNA AG