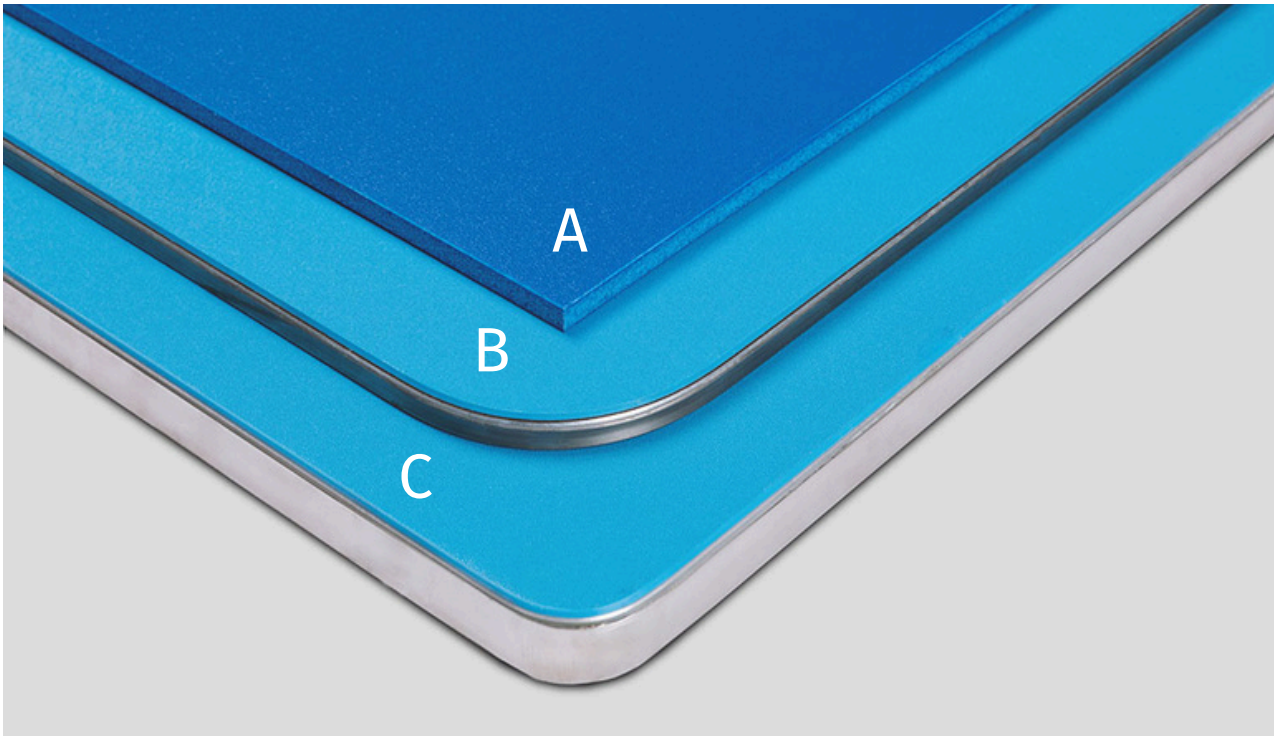


EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN UMGANG MIT PEELBOARDS MIT EDELSTAHL- ODER ALUMINIUMRAHMEN

Diese Handhabungsempfehlungen gelten für Peelboards mit einem Rahmen aus Edelstahl oder Aluminium – unten als B oder C dargestellt.



A - reines Kunststoff-Peelboard für Wägen und manuelle Handhabung

B - doppelseitiges Peelboard mit Aluminiumrahmen und innerer Wabenstruktur für halbautomatische Linien

C - einseitiges Peelboard mit Edelstahlrahmen und verstärkter Rückseite für den Einsatz in vollautomatischen Linien

Um eine lange Lebensdauer und optimale Leistung Ihrer Peelboards mit Rahmen zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

1. Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung der Peelboards, ob die Oberfläche frei von Staub und Schmutz ist, der sich während des Transports oder der Lagerung angesammelt haben könnte.

2. Reinigen Sie die Peelboards, indem Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und sie anschließend sofort trocknen.
3. Wenn eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, spülen Sie die Oberfläche mit klarem Wasser (ohne Zusätze) bei maximal 40 °C ab. Peelboards dürfen keinesfalls in Wasser getaucht werden.
4. Wenn Reinigungsmittel erforderlich sind, verwenden Sie ausschließlich Produkte mit einem neutralen pH-Wert (pH = 7), um Oxidation oder Korrosion zu vermeiden. Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden Lösungen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Oberflächenmaterial oder am Klebstoff führen.
5. Reinigen Sie die Peelboards nicht in Waschtunneln oder -kammern. Die mechanische und thermische Belastung kann das Material beschädigen und dessen Haltbarkeit verringern.
6. Peelboards mit Rahmen sind nicht IP-klassifiziert. Daher kann kein perfekter Schutz vor Feuchtigkeit und äußeren organischen/anorganischen Verunreinigungen gewährleistet werden.
7. Für den laufenden Produktionsbetrieb empfehlen wir, die ABS-Oberfläche nach jedem Produktionszyklus mit einer speziellen Inline-Bürste und einem Trockner zu reinigen, um Mehl und Rückstände effektiv zu entfernen.
8. Peelboards sollten unmittelbar nach dem Gebrauch gereinigt und getrocknet werden, bevor sie gelagert werden. Denn Rückstände lassen sich nach längerer Lagerung nur schwer entfernen. Lagern Sie Peelboards außerdem niemals ohne äußeren Schutz, da Feuchtigkeit während der Lagerung ihre Lebensdauer verkürzt.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

Welche Faktoren beeinflussen die Leistung und Haltbarkeit von Peelboards am meisten?

- aggressives Waschen
- die Art des Teiges
- unsachgemäße Handhabung oder Inkompatibilität mit der Produktionslinie (Schieber, Wender und ähnliche Geräte)

Welche Auswirkungen haben Temperatur und Luftfeuchtigkeit in der Backkammer auf die Leistungsfähigkeit der Peelboards?

Diese können dazu führen, dass mehr Mehl- oder Grießrückstände zurückbleiben, die zum Entformen verwendet werden. Da sich Temperatur und Luftfeuchtigkeit jedoch nicht einheitlich und konsistent kontrollieren lassen, empfehlen wir ausdrücklich, die Peelboards unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen und zu trocknen.