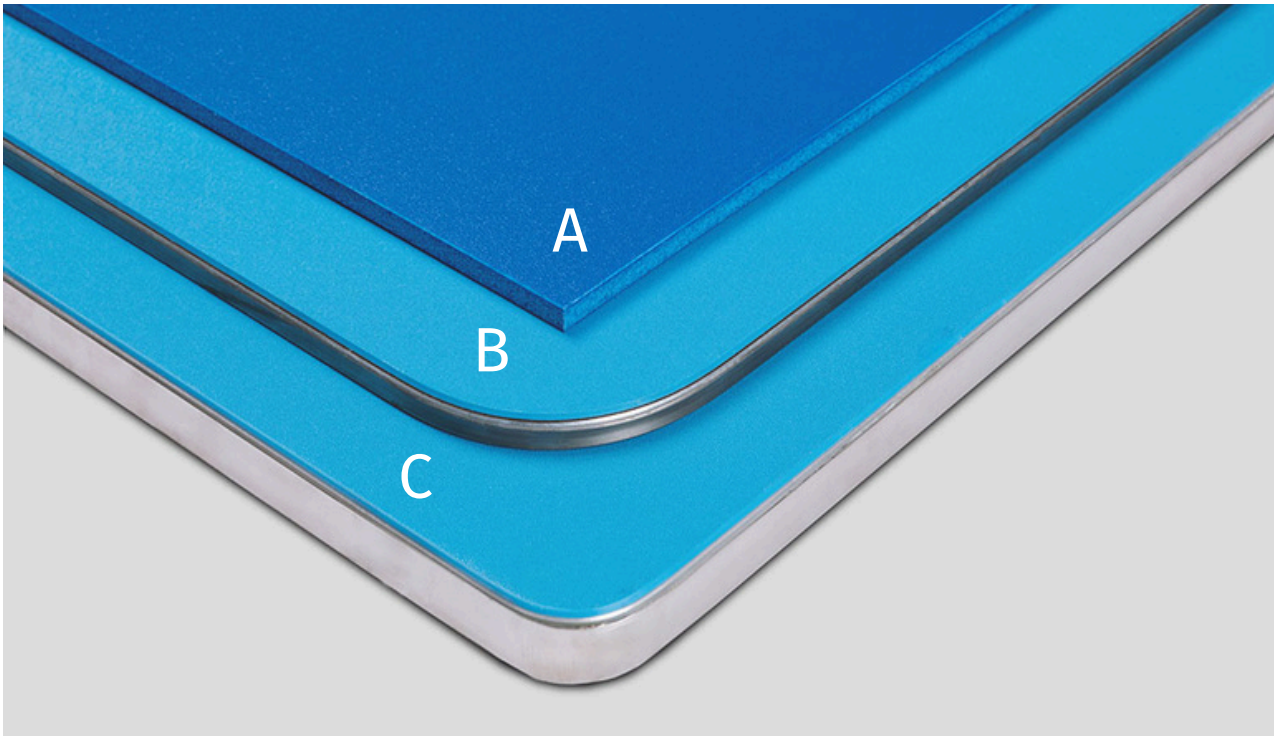


EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN UMGANG MIT PEELBOARDS OHNE RAHMEN

Diese Handhabungsempfehlungen gelten für Peelboards ohne einen Rahmen – unten als A 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.

2. Falls eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, sind die rahmenlosen Peelboards spülmaschinenfest bis zu einer Temperatur von 75 °C.

3. Falls Reinigungsmittel erforderlich sind, verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Produkte mit neutralem pH-Wert (pH = 7), um Oxidation zu vermeiden.

4. Für weniger anspruchsvolle Anwendungen kann ein Reinigungstunnel für diese Art von Peelboard geeignet sein. Dies muss jedoch zunächst geprüft werden.

5. Verwenden Sie das Peelboard nicht außerhalb des Temperaturbereichs von -10 °C bis +75 °C. Höhere Temperaturen oder ungeeignete Reinigungsmittel können zu thermischer und chemischer Oxidation des Materials führen, wodurch sich dessen Lebensdauer verkürzt.

6. 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.

Produktinformation: Aufgrund von Produktions- oder Betriebsbedingungen kann unser Peelboard eine maximale Ebenheitsabweichung von 3 mm pro 1.000 mm Länge aufweisen.

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.