NOVEDAD MUNDIAL

Cestas de fermentación de plástico de origen biológico



HERBERT BIRNBAUM
Brotformen seit 1847

De caña de azúcar

Sin BPA ni PFAS

100 % reciclable

Resistente y duradero

Rendimiento contrastado
Un nuevo material

Desde hace generaciones, Herbert Birnbaum es sinónimo de calidad y experiencia en cestas de fermentación. Con nuestras nuevas cestas de fermentación de plástico de origen biológico, combinamos una calidad contrastada con materiales innovadores procedentes de recursos renovables, para un desarrollo de productos más respetuoso con los recursos y orientado al futuro.

Diseñada para el día a día profesional

Una cesta de fermentación debe cumplir sobre todo una cosa en su uso diario: funcionar de forma fiable. Por eso, en la nueva serie BIO no solo se presta especial atención al material, sino también a la combinación entre forma, manejo y uso en la panadería.

> Tradición que mira al futuro. Responsabilidad por el futuro. Made in Germany.



EL ROSTRO DE UNA NUEVA GENERACIÓN

Lea Wagner

EMBAJADORA DE MARCA

Como embajadora de marca de Herbert Birnbaum, Lea Wagner representa la nueva serie BIO. Es el rostro de una panadería moderna, práctica y orientada al futuro, con una mirada responsable hacia las necesidades del mañana.



«Para mí, la sostenibilidad significa unir responsabilidad y practicidad en el día a día. Por eso, la nueva serie BIO es la opción adecuada para las panaderías que quieren prepararse de la mejor manera para el futuro.»

Lea Wagner

La nueva generación de cestas de fermentación

¿Listo para lo BIO? →

Descubre las nuevas cestas de fermentación BIO de Herbert Birnbaum o ponte en contacto directamente con nosotros para encontrar la solución más adecuada para tu panadería. Innovadoras, de origen biológico y fabricadas en Alemania.

BIO-Cestas de fermentación

BIO-AXK
Cesta alargada





BIO-GXK
Cesta redonda





BIO-AOK
Cesta ovalada





BIO-AXK
Cesta para pan cortado



Variantes del producto

	N.º de artículo	Peso del pan	Dimensiones*
AXK	AXK230140N	500 g	23 × 14 cm
	AXK260140N	750 g	26 × 14 cm
	AXK290130N	750 g	29 × 13 cm
	AXK340140N	1000 g	34 × 14 cm
GXK	GXK000200N	500 - 750 g	Ø 20 cm
	GXK000230N	1000 g	Ø 23 cm
	GXK000270N	2000 g	Ø 27 cm
AOK	AOK210150N	500 g	21 × 15 cm
	AOK250150N	750 g	25 × 15 cm
	AOK265170N	1000 g	26,5 × 17 cm
AXK	AXK400145N	1500 g	40 × 14,5 cm
	AXK900150N	5000 g	90 × 15 cm
	AXK1400150N	7000 g	140 × 15 cm
	AXK1900150N	9000 g	190 × 15 cm
	AXK2400150N	11000 g	240 × 15 cm
	AXK2900150N	14000 g	290 × 15 cm
	AXK3400150N	16000 g	340 × 15 cm

* Dimensiones (interior, parte superior)

RESUMEN DE LAS VENTAJAS

Diseñadas para la panadería



¿Por qué cambiar lo que ya funciona si se puede seguir mejorando? Nuestras nuevas cestas de fermentación BIO combinan el diseño de probada eficacia con un plástico innovador elaborado a partir de materias primas renovables. De este modo, se beneficia de una funcionalidad conocida y, al mismo tiempo, apuesta por una alternativa al plástico convencional derivado del petróleo.

Nuevas materias primas. Calidad de siempre.

Ya sea en una panadería artesanal o en una producción a mayor escala: lo fundamental es que sus cestas de fermentación funcionen de forma fiable en el uso diario. La serie BIO combina esta exigencia con una elección más consciente de los materiales, sin que tenga que renunciar a las formas y propiedades probadas.

- Materias primas renovables
- Menor dependencia del petróleo
- Menores emisiones de CO_2
- Cestas de fermentación sin BPA ni PFAS
- Seguridad alimentaria certificada
- 100 % reciclables
- Resistentes y duraderos
- Fáciles de limpiar
- Resistentes a la temperatura

CUIDADO Y USO

Para que BIO se mantenga en buen estado durante mucho tiempo

Nuestras cestas BIO están diseñadas para su uso diario en panaderías profesionales. Para que conserven sus propiedades durante el mayor tiempo posible, es fundamental manipularlas, limpiarlas y almacenarlas correctamente.

Evitar la exposición a los rayos UV

Proteja las cestas de la exposición directa y prolongada a la luz solar. Incluso los materiales resistentes a los rayos UV pueden volverse quebradizos o decolorarse si se exponen durante mucho tiempo.
Guarde las cestas en un lugar lo más oscuro y fresco posible, por ejemplo, en estanterías, cajas de cartón o bajo cubiertas protectoras.

Respetar los límites de temperatura

La temperatura máxima de uso es de 80 °C.
Evite el contacto con bandejas, ollas u hornos calientes.
Después de lavarlas, no deje que las cestas se sequen sobre radiadores ni expuestas a la luz solar directa.

Limpiar con cuidado

Para el lavado a mano, recomendamos agua tibia (30-40 °C) y un detergente suave.
Se pueden lavar en el lavavajillas a una temperatura máxima de 70 °C.
Evite el uso de detergentes abrasivos, cepillos duros y productos químicos agresivos.

Secar, almacenar y revisar

Tras la limpieza, séquelas bien y guárdalas en posición horizontal o apiladas sin apretarlas para evitar deformaciones.
Cuando no las utilices, guárdalas en un lugar seco, protegido de la luz y bien ventilado.
Revisa periódicamente las cestas para detectar decoloraciones, fisuras, zonas quebradizas y deformaciones provocadas por el calor.

¡No volver a utilizar los moldes dañados por motivos higiénicos y funcionales!

¿TE INTERESADO?

Hablemos de cestas BIO para la fermentación

Estaremos encantados de asesorarte y encontrar juntos las cestas BIO adecuadas para tu panadería, adaptadas a tus necesidades y a los tipos de pan que elaboras.
¡Le damos forma a tu pan!

+49 9360 215

info@herbert-birnbaum.de



Dieses Produktmagazin auf Deutsch
This product magazine in English
Этот проспект на русском
Ten prospekt w jezyku polskim
Questo prodotto rivista in italiano
Esta revista de productos en español

Herbert Birnbaum GmbH
Augasse 2-4
97289 Thüngen / Würzburg
Geschäftsführerin: Maria Birnbaum-Kaiser
USt-Id-Nr.: DE348176912
HRB 15941 Würzburg

www.herbert-birnbaum.de