NOVITÀ MONDIALE

Cestini di lievitazione in plastica a base biologica



HERBERT BIRNBAUM
Brotformen seit 1847

Da canna da zucchero

Senza BPA e PFAS

Riciclabile al 100%

Robusto e resistente

Prestazioni comprovate
Un nuovo materiale

Da generazioni, Herbert Birnbaum è sinonimo di qualità e competenza nel settore dei cestini per la lievitazione. Con i nostri nuovi cestini per la lievitazione in plastica a base biologica, uniamo una qualità comprovata a materiali innovativi ricavati da risorse rinnovabili, per uno sviluppo dei prodotti più attento alle risorse e orientato al futuro.

Progettato per l'uso professionale quotidiano

Un cestino di lievitazione, nell'uso quotidiano, deve garantire soprattutto una cosa: un funzionamento affidabile. Ecco perché nella nuova serie BIO l'attenzione non è rivolta solo al materiale, ma anche all'interazione tra forma, maneggevolezza e utilizzo in panificio.

La tradizione, ripensata per il futuro.
Responsabilità per il futuro. Made in Germany.



IL VOLTO DI UNA NUOVA GENERAZIONE

Lea Wagner

AMBASSADOR DEL BRAND

In qualità di brand ambassador di Herbert Birnbaum, Lea Wagner rappresenta la nuova linea BIO.
È il volto di una panificazione moderna, concreta e orientata al futuro, con uno sguardo responsabile sulle esigenze di domani.



«Per me, la sostenibilità significa unire responsabilità e praticità nella vita quotidiana. Per questo, la nuova linea BIO è la scelta giusta per i panifici che vogliono prepararsi al meglio per il futuro.»

La nuova generazione di cestini per lievitazione

Pronti per il BIO?

Scoprite i nuovi cestini per lievitazione BIO di Herbert Birnbaum oppure contattateci direttamente per trovare la soluzione più adatta al vostro panificio.
Innovativi, a base biologica e Made in Germany.

BIO-Cestini per la lievitazione

BIO-AXK
Cestino lungo





BIO-GXK
Cestino rotondo





BIO-AOK
Cestino ovale





BIO-AXK
Cestino per pane a fette



Varianti del prodotto

	Cod. articolo	Peso del pane	Dimensioni*
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

* Dimensioni (interne, parte superiore)

I VANTAGGI IN SINTESI

Progettati peril laboratorio di panificazione



Perché cambiare ciò che ha già dato prova di sé, se può essere ulteriormente migliorato? I nostri nuovi cestini di lievitazione della serie BIO uniscono la collaudata struttura a una plastica innovativa a base di materie prime rinnovabili. In questo modo potrete beneficiare di una funzionalità familiare e, al contempo, puntare su un'alternativa alla plastica tradizionale a base di petrolio.

Nuove materie prime. Qualità consolidata.

Che si tratti di un panificio artigianale o di una produzione su larga scala: l'importante è che i vostri cestini di lievitazione funzionino in modo affidabile nell'uso quotidiano. La serie BIO coniuga questa esigenza con una scelta più consapevole dei materiali, senza che dobbiate rinunciare a forme e caratteristiche collaudate.

- Materie prime rinnovabili
- Minore dipendenza dal petrolio
- Minori emissioni di CO_2
- Cestini di lievitazione senza BPA e PFAS
- Sicurezza alimentare certificata
- Riciclabili al 100%
- Robusti e durevoli
- Facili da pulire
- Resistenti alle temperature

CURA E UTILIZZO

Affinché BIO mantenga a lungo la sua forma

I nostri cestini BIO sono stati progettati per l'uso quotidiano nei laboratori di panificazione professionali. Affinché mantengano le loro caratteristiche il più a lungo possibile, è fondamentale garantirne la corretta manipolazione, pulizia e conservazione.

Evitare l'esposizione ai raggi UV

Proteggete i cestini dall'esposizione diretta e prolungata alla luce solare. Anche i materiali stabilizzati ai raggi UV possono diventare fragili o sbiadire se esposti a lungo.
Conservate i cestini in un luogo il più possibile buio e fresco, ad esempio su scaffali, in scatole di cartone o sotto coperture.

Rispettare i limiti di temperatura

La temperatura massima di utilizzo è di 80 °C. Evitate il contatto con teglie, pentole o forni caldi.
Dopo la pulizia, non lasciate asciugare i cestini sui termosifoni o alla luce diretta del sole.

Pulire con delicatezza

Per il lavaggio a mano si consiglia di utilizzare acqua tiepida (30–40 °C) e un detergente delicato.
È possibile lavarli in lavastoviglie a una temperatura massima di 70 °C.
Evitare detergenti abrasivi, spazzole rigide e prodotti chimici aggressivi.

Asciugare, conservare e controllare

Dopo la pulizia, asciugare accuratamente e conservare i cestini distesi o impilati senza comprimerli, per evitare deformazioni.
Quando non vengono utilizzati, conservarli in un luogo asciutto, al riparo dalla luce e ben ventilato.
Controllare regolarmente i cestini per verificare che non presentino scolorimenti, microfessure, punti fragili e deformazioni dovute al calore.

Per motivi igienici e funzionali, non riutilizzare gli stampi danneggiati!

VI ABBIAMO INCURIOSITO?

Parliamo dei cestini BIO per la lievitazione

Saremo lieti di fornirvi la nostra consulenza e di trovare insieme i cestini BIO più adatti alla vostra panetteria, in base alle vostre esigenze e ai tipi di pane che producete.
Diamo forma al vostro pane!

+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