МИРОВАЯ НОВИНКА

Корзинки для брожения из биопластика



HERBERT BIRNBAUM
Brotformen seit 1847

- Из сахарного тростника
- Не содержит БФА и ПФАС
- 100% перерабатываемый
- Прочный и долговечный

Проверенная эффективность Новый материал

На протяжении многих поколений компания Herbert Birnbaum является синонимом качества и опыта в области корзин для гарирования. Благодаря нашим новым корзинам для гарирования из биопластика мы сочетаем проверенное качество с инновационными материалами из возобновляемых источников — в интересах олее ответственного использования ресурсов и развития продукции в будущем.

Создано с учетом повседневной работы профессионалов

Корзина для расстойки, прежде всего, выполнять одну задачу: надежно служить в повседневном использовании. Поэтому в новой серии BIO на первый план выходит не только материал, но и сочетание формы, простоты в обращении и практического применения в пекарне.

Традиции, переосмысленные с учётом будущего.
Ответственность за будущее. Made in Germany.



ЛИЦО НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Lea Wagner

АМБАССАДОР БРЕНДА

В качестве амбассадора бренда Herbert Birnbaum Леа Вагнер представляет новую BIO-серию. Она олицетворяет современное пекарное ремесло, практический подход и ответственное отношение к будущему пекарного производства.



«Для меня устойчивое развитие означает сочетание ответственности и практичности в повседневной работе. Именно поэтому новая *BIO*-серия — правильный выбор для пекарен, которые хотят уверенно подготовиться к будущему.»

Lea Wagner

Новое поколение корзин для расстойки

Готовы к BIO? →

Откройте для себя новые корзины для расстойки Herbert Birnbaum из биоматериала или свяжитесь с нами напрямую, чтобы подобрать оптимальное решение для вашей пекарни. Инновационные. На основе биоматериалов. Made in Germany.

BIO-корзины для расстойки

BIO-AXK
Корзина длинная





BIO-GXK
Корзина круглая





BIO-AOK
Корзина овальная





BIO-AXK
Корзина для нарезанного хлеба



Варианты продукции

	Артикул	Вес хлеба	Размеры*
AXK	AXK230140N	500 г	23 × 14 см
	AXK260140N	750 г	26 × 14 см
	AXK290130N	750 г	29 × 13 см
	AXK340140N	1000 г	34 × 14 см
GXK	GXK000200N	500 - 750 г	Ø 20 см
	GXK000230N	1000 г	Ø 23 см
	GXK000270N	2000 г	Ø 27 см
AOK	AOK210150N	500 г	21 × 15 см
	AOK250150N	750 г	25 × 15 см
	AOK265170N	1000 г	26,5 × 17 см
AXK	AXK400145N	1500 г	40 × 14,5 см
	AXK900150N	5000 г	90 × 15 см
	AXK1400150N	7000 г	140 × 15 см
	AXK1900150N	9000 г	190 × 15 см
	AXK2400150N	11000 г	240 × 15 см
	AXK2900150N	14000 г	290 × 15 см
	AXK3400150N	16000 г	340 × 15 см

* Размеры (внутренние, сверху)

ОБЗОР ПРЕИМУЩЕСТВ

Разработано для пекарни



Зачем менять то, что хорошо себя зарекомендовало, если его можно усовершенствовать? Наши новые корзинки для расстойки серии BIO сочетают в себе проверенную конструкцию с инновационным пластиком на основе возобновляемых сырьевых ресурсов. Таким образом, вы получаете привычную функциональность и одновременно делаете ставку на альтернативу традиционному пластику на основе нефти.

Новые сырьевые материалы. Привычное качество.

Будь то кустарная пекарня или крупное производство: главное, чтобы ваши корзинки для расстойки надежно работали в повседневном использовании. Серия BIO сочетает это требование с более осознанным выбором материалов — при этом вам не придется отказываться от проверенных форм и свойств.

- Возобновляемые сырьевые материалы
- Корзинки для брожения без БФА и ПФАС
- Прочные и долговечные
- Меньшая зависимость от нефти
- Проверенная безопасность для пищевых продуктов
- Легко мыть
- Меньшие выбросы CO_2
- На 100 % перерабатываемый
- Устойчивы к температурным перепадам

УХОД И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы BIO долго сохраняли свою форму

Наши BIO-корзинки разработаны для повседневного использования в профессиональных пекарнях. Чтобы они как можно дольше сохраняли свои свойства, важно правильно обращаться с ними, чистить и хранить.

Избегайте воздействия ультрафиолета

Не подвергайте корзинки длительному прямому воздействию солнечных лучей. Даже материалы, устойчивые к УФ-излучению, при длительном воздействии могут стать хрупкими или выцветать.
Храните корзинки в максимально тёмном и прохладном месте, например, на полках, в картонных коробках или под чехлами.

Соблюдайте температурные ограничения

Максимальная температура использования составляет 80 °C. Избегайте контакта с горячими противнями, кастрюлями или духовками.
После мытья не оставляйте формы сушиться на радиаторах или под прямыми солнечными лучами.

Осторожно очищайте

Для ручной очистки рекомендуется использовать тёплую воду (30–40 °C) и мягкое моющее средство.
Можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 70 °C.
Не используйте абразивные моющие средства, жёсткие щётки и агрессивные химикаты.

Сушка, хранение и проверка

После очистки тщательно высушите формы и храните их в горизонтальном положении или в свободном штабеле, чтобы избежать деформации.
Когда формы не используются, храните их в сухом, защищённом от света и хорошо проветриваемом месте.
Регулярно проверяйте формы на наличие обесцвечивания, микротрещин, хрупких участков и деформаций, вызванных

По гигиеническим и функциональным соображениям не используйте поврежденные формы!

ЗАИНТЕРЕСОВАЛИСЬ?

Поговорим о BIO-корзинах для брожения

Мы с удовольствием проконсультируем вас и вместе подберем подходящие BIO-корзины для вашей пекарни — с учетом ваших требований и сортов хлеба.
Мы придадим вашему хлебу нужную форму!

+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