# PLECHY NA MÁSLOVÝ KOLÁČ

## GARANCE

Na základě normy EN 485-4 jsou tolerance tloušťky materiálu T 0,05mm akceptovány.

## Nově vyvinutý výrobek od Anneliese.

Kombinací plechu na řezané koláče a mikroděrováním vzniklo nakonec ideální řešení k dosažení optimálního výsledku při pečení máslového koláče.

Mikroděrovaním Anneliese se garantuje podstatně větší přístup tepla než u běžných neděrovaných hliníkových plechů.

Mimo to odpadá časově náročné napichování koláče, protože plyny mohou unikat skrz děrované plechové dno směrem dolů.

## Plechy na máslové koláče

| velikost v mm | tloušťka materiálu v mm | výška okraje v mm | baleno po ks | č. výrobku |
|---|---|---|---|---|
| 580 x 400 | 1,5 | 30 | 10 | 25-SAB530M |

Jiné velikosti a provedení na požádání.

## PATENTOVANÁ PŘEDSAZENÁ STĚNA

Patentovaná předsazená stěna na rychlé odebírání řezů koláče je vybavená vedením tvaru U, které znemožňuje odlomení anebo deformaci hran vyhnutím. Manipulace s předsazenou stěnou je lehká a zaručuje bezpečné uchycení.

## Mikroděrování

Plechy Anneliese je možné dostat také se speciálním Mikro-děrováním. Jejich výhoda: už víc žádné zakynutí pečiva ; díky mikroděrování nevzniknou nepříjemné hříbky těsta. (viz. strana 2.1.20)