Anneliese
Ideen.
In der Tat.

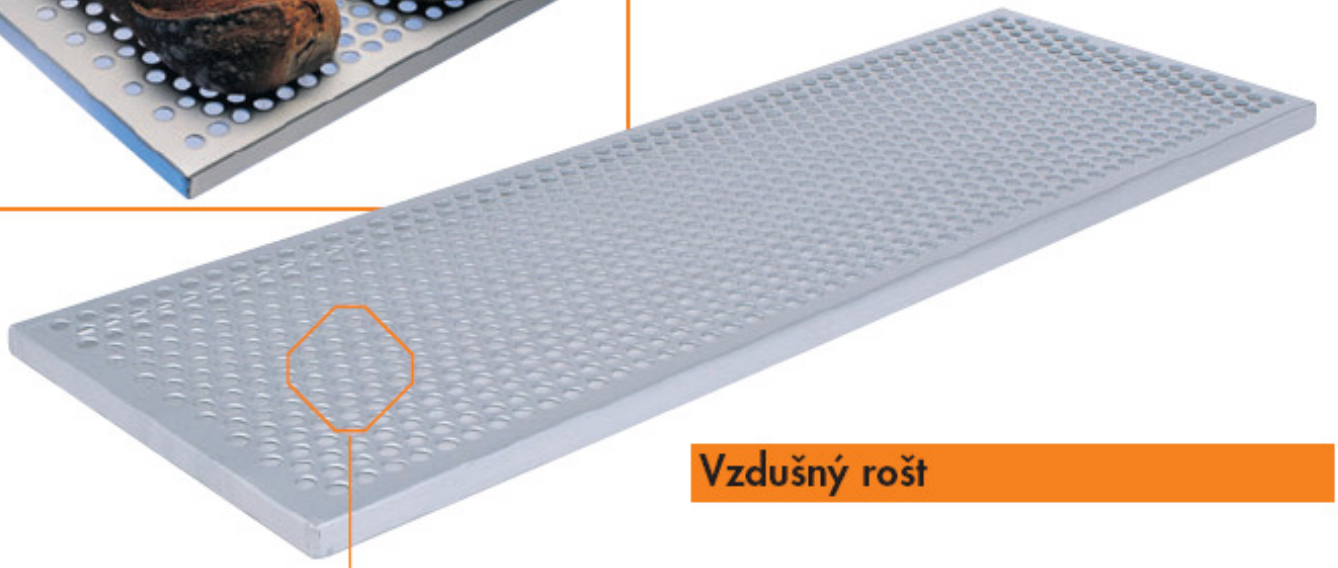
VZDUŠNÝ ROŠT

Ideální řešení

Vzdušný rošt od Anneliese je už desettisíckrát ověřená alternativa oproti klasickému dřevěnému roštu. Vzdušný rošt Anneliese svým velkým děrováním znemožňuje pocení chleba. Je stabilní , lehký, hygienický a cenově příznivý. Vydařený vývojový produkt.

Vzdušný rošt však není jen vhodným řešením při vypekání a kynutí, ale i mnohostranně použitelný při skladovaní , chlazení a dopravě pečiva.

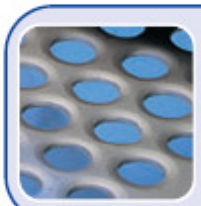
Je mimořádně stabilní, lehce se čistí a vyhovuje všem hygienickým požadavkům. Výrobek, který dostal ochranu užitkového průmyslového vzoru právem.



Vzdušný rošt

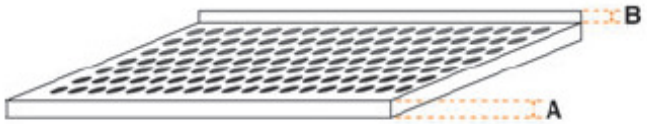
velikost v mm	výška A v mm	galérie B	tloušťka materiálu v mm	baleno po ks	č. výrobku
1200 x 400	25	ano	2	10	23EAH12040
1200 x 400	25	ne	2	10	23EAH01240
2000 x 400	40	ne	2	10	23EAH02040

Jiné velikosti a provedení na požádání.



Optimální řešení

Všechny vzdušné rošty mají 15 mm velké kruhové děrování, které zabezpečuje optimální cirkulaci vzduchu v době vypékání.



A = výška vzdušného roštu **B** = výška galérie, standardní výška 20 mm