

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Die Oberflächenveredelung

Sparen Sie Zeit, Material- und Reinigungskosten mit glassy.

glassy®
Die Neuheit
auf der
südback

Was ist der glassy-Effekt?

Die glassy-System-Technologie für Backbetriebe ist eine neue, bislang nicht dagewesene Art der Oberflächenveredelung, die eine stark antihaftende Wirkung, den glassy-Effekt, bis in den kleinsten Bereich hinein erzielt. Diese Art von Oberflächenveredelung ist eine langanhaltende, stabile, ultradünne Schicht, und führt zu einer erheblichen Keimreduktion.

Vorteile auf einen Blick:

- >> hygienisch
- >> antihaftend
- >> materialschonend
- >> arbeitserleichternd
- >> lebensmittelecht
- >> biokompatibel

Der glassy-Effekt ist klasse!

Sparen Sie Zeit, Material- und Reinigungskosten mit glassy.



Profitieren Sie von den Vorteilen des einzigartigen glassy-Effekts:

glassy hat den Antihaft-Effekt

- extrem glatte Oberfläche
- schmutzabweisend
- öl- und wasserabweisend
- Optik und Haptik bleiben unverändert

glassy ist hygienisch

- dauerhafter Hygieneschutz
- reduziert die Keimbildung durch antimikrobielle Oberflächen (ASTM/JIS)
- physiologisch unbedenklich

glassy ist lebensmittelecht*

- haut- und schleimhautverträglich**
- biokompatibel gemäß DIN EN ISO 10993-(1-6)***

glassy erleichtert die Arbeit

- Gärtücher können bis zu 4 Monate ohne Waschen eingesetzt werden – Abwischen genügt
- weniger Einsatz von Mehl durch Antihaft-Effekt bei Gärtüchern
- weniger Reinigungskosten in den Backbetrieben

glassy ist langlebig

- hohe Temperaturbeständigkeit
- hohe Säure- und Laugenbeständigkeit
- geringerer Verschleiß der Backbedarfsgegenstände

* entspricht den Anforderungen gemäß §§30 31 LFGB sowie VO EG 1935/2004

** belegt durch Roat-Test/Epikutantest, Umweltmediziner Dr. Rein (getestet an der NP Liquid Glass Technologie, die der glassy-Technologie zugrundeliegt)

*** BMP-Labor für medizinische Materialprüfung (getestet an der NP Liquid Glass Technologie, die der glassy-Technologie zugrundeliegt)

Die glassy-Technologie bewirkt eine ultradünne Schicht, die die Funktion und die Langlebigkeit der Bedarfsgegenstände erhöht.

**BAKO-line
Spiralkneiter
SP 120 jetzt mit
glassy-Effekt**

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



**Diese Produkte gibt es jetzt
auch mit dem glassy-Effekt:**

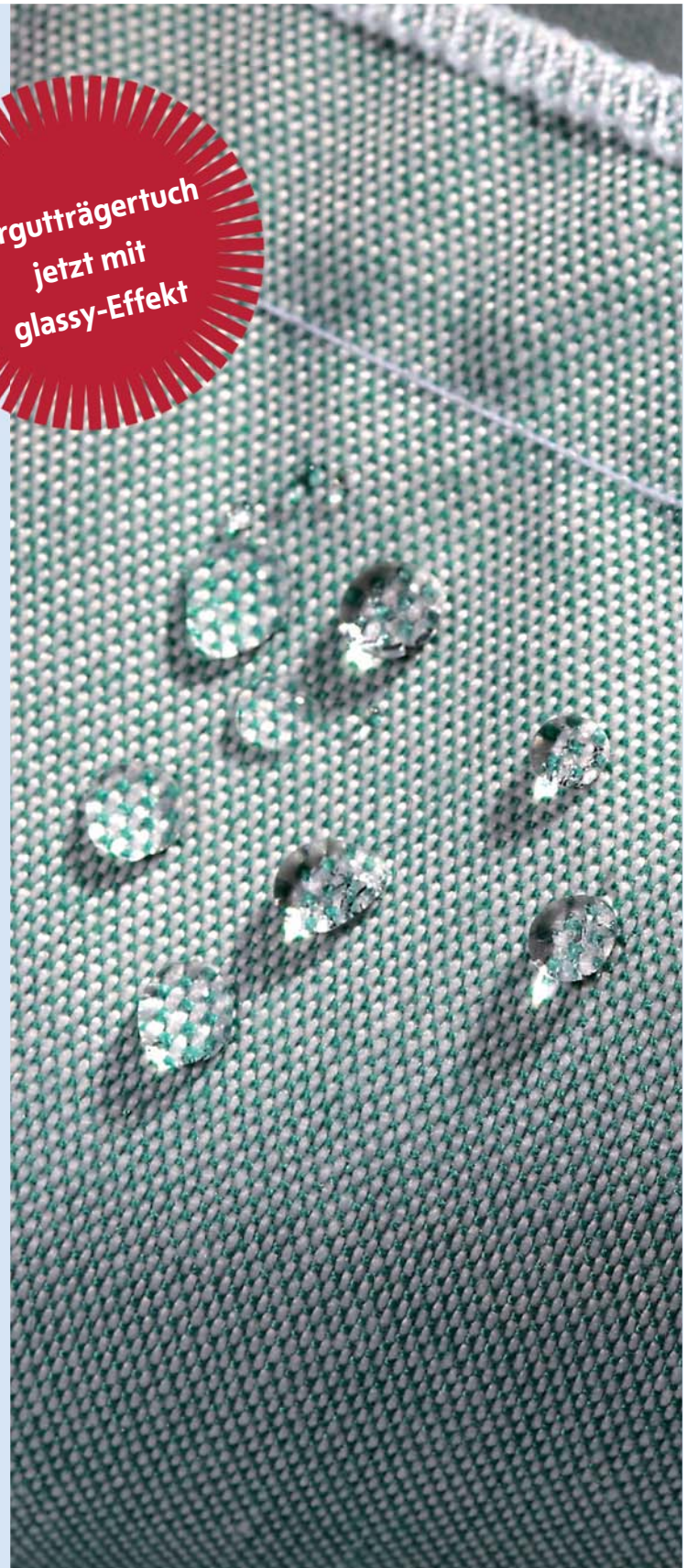
1. Das glassy-veredelte Gärgutträgertuch in
verschiedenen Maßen.



2. Der glassy-Oberflächenveredelte BÄKO-line
Spiralkneiter SP 120.



Gärgutträgertuch
jetzt mit
glassy-Effekt



Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Bei Fragen und für ausführliche Informationen sprechen Sie mit dem BÄKO-Fachberater Ihrer zuständigen Regionalgenossenschaft.

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Jetzt zur Markteinführung sind diese mit glassy veredelten Produkte erhältlich:



Polyestertuch

- Farbe: grün
- Maße: 78 x 58 cm
- Ausführung: mit Klettband an den Schmalseiten



BAKO-line Spiralknetzer

SP 120 D

- Optimaler Knetprozess bei Chargen aller Art
- Staubfreies Arbeiten durch Bottichabdeckung
- Kurze Knetzeit durch großen Knetbereich
- Knetwerkzeug spiralförmig gebogen
- Werkstoff Edelstahl Rostfrei
- Oberfläche mattglanzgeschliffen
- Antrieb über geräuscharme Riementriebe
- Bedienung über Drucktastensteuerung

SP 120 F

- Optional mit Computersteuerung in Folientastaturausführung

Technische Daten:

Abmessungen HxBxT: 1300 x 800 x 1320 mm

Bottich Ø: 75 cm

Überzeugen Sie sich von den glassy-Vorteilen!

glassy-veredelte Produkte in der praktischen Anwendung und Vorführung zur südback auf dem BAKO-Stand in Halle 5 D51/D71.

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Bei Fragen und für ausführliche Informationen sprechen Sie mit dem BAKO-Fachberater Ihrer zuständigen Regionalgenossenschaft.