

Die WIBO-Gruppe - mit innovativen Ideen erfolgreich in allen Branchen und Märkten



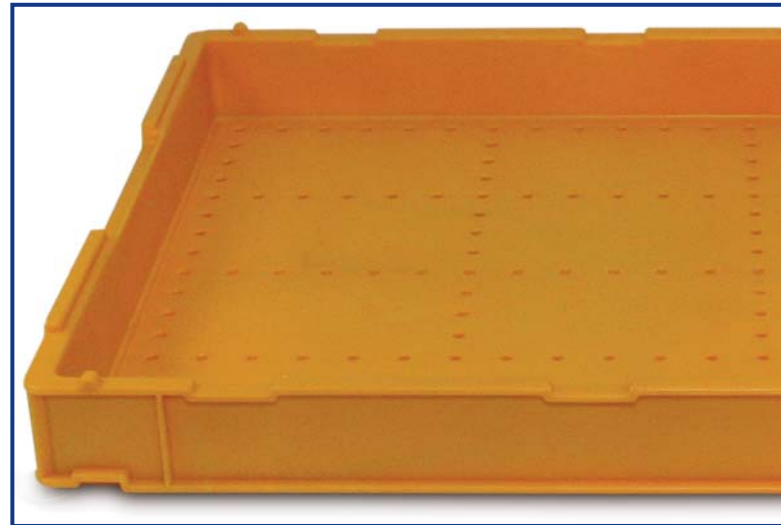
Spezifikation Brötchen-Diele aus lebensmittel- echtem Kunststoff (PP)

Länge 586 mm
Breite 388 mm
Gesamthöhe
ohne Gleiter 48 mm
Gewicht 1030 g

Druck Kundenlogo beidseitig

Farbe gelb
oder nach Kundenwunsch

Referenzen auf Anfrage



Die WIBO GRUPPE

Seit Jahrzehnten entwickelt und produziert die WIBO Gruppe hochwertige Kunststoffartikel für alle Branchen aus allen gängigen Thermoplasten oder thermoplastischen Elastomeren und bietet Ihnen durchgängige Problemlösungen aus einer Hand.

Zur Unternehmensgruppe gehören
● WIBO Kunststoff-Technik GmbH
● HELMUT SCHWARZ GmbH
● remaplan GmbH

An mehreren Standorten werden auf modernsten Produktionsmaschinen mit Zuhaltkräften bis zu 13000 kn komplexe technische Bauteile und Produkte für alle denkbaren Branchen gefertigt.

Von der Entwicklung von Prototypen bis hin zur Serienfertigung stehen wir unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Durch unseren Werkzeugbau und der Konstruktion mit modernen 3D-CAD Systemen und computergesteuerten Fertigungstechniken reagieren wir flexibel auf Kundenwünsche.

Die erfahrenen, bestens ausgebildeten Mitarbeiter sorgen für die sach- und fachgerechte Abarbeitung der Kundenaufträge mit hohem Anspruch an Qualität, Präzision und Wirtschaftlichkeit.

In unserer Weiterbearbeitung bedrucken, prägen, schweißen und montieren wir Einzelteile zu komplette Baugruppen je nach Kundenwunsch.

Wir arbeiten nach DIN EN ISO 9001 : 2008.

Aus dem Lieferprogramm für Backbetriebe:

- Brötchen-Dielen
- Transport-Brotkörbe
- Transportgestelle



Effiziente Brötchen-Dielen für knusprige Backwaren

WIBO

WIBO Kunststoff-Technik GmbH
Oskar-von-Miller-Str. 7
D-86405 Meitingen / Germany
Telefon +49 (0) 8271 8182-0
Telefax +49 (0) 8271 8182-50
eMail info@wibo-group.com
Internet www.wibo-group.com

WIBO

Die innovativen WIBO Brötchen-Dielen:

Ihr Produktionsablauf wird effizienter, spart Kosten und die Brötchen bringen mehr Gewinn.



Ihre Kunden sind anspruchsvoll.

Sie wünschen Brötchen mit einer zart knusprigen Kruste und dem typischen Aroma. Und das in gleich bleibender Qualität in jeder Ihrer Filialen.

Das ist nur möglich, wenn die Voraussetzungen für beste Qualität in allen Backfilialen auf höchstem Stand gegeben sind.

Beim Transport der Teiglinge müssen konstante Kühlung und Feuchtigkeit sowie der Aromaschutz stimmen.



Die in der Praxis bewährten Teigling-Dielen von WIBO erfüllen all diese Faktoren, damit beim Handling der wertvollen Teiglinge die Qualität des fertig gebackenen Brötchens - so wie von Ihren Kunden gewünscht - gegeben ist.

Der Produktionsprozess in Ihrem Hauptbetrieb wird noch effizienter und Kosten sparer.

Keine Einlagen aus Schaumstoff oder Tuch durch Nano-Struktur-Oberfläche

Die neuartige Antihaft-Oberfläche mit der Nano-Struktur macht das Einlegen von Schaumfolien und Tüchern in die Diele überflüssig. Der Luftstrom unter dem Teigling sichert ein atmungsaktives Klima. Dieses wird durch die spezielle Geometrie und Anordnung der Luftöffnungen unterstützt.

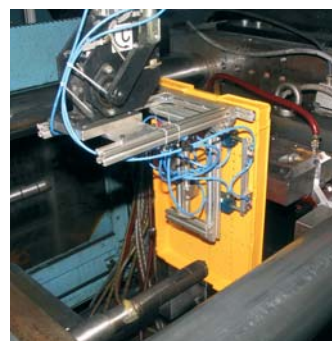
Beim Stürzen auf das Backblech schälen sich die Teiglinge langsam von der Diele ab.



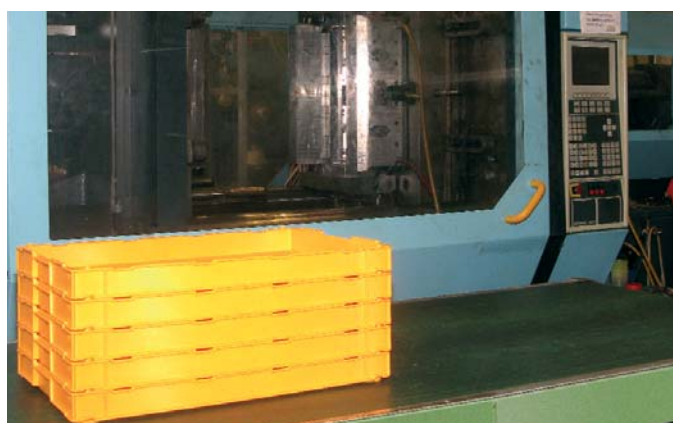
Langzeitführung der Teiglinge

Millionen von eingeschlossenen Luftbläschen im Seitenwandkern der Diele garantieren ausgezeichnete Temperatur-Isolierung und erlauben eine sichere Langzeitführung der Teiglinge.

Die Dielen sind für den robusten Alltagsbetrieb in der Fertigung konzipiert. Langlebig, stabil in Form und Material. Und kompatibel mit allen handelsüblichen Brötchen-Dielen und Transportkörben.



Die Brötchen-Dielen werden mit einem speziellen Spritzguss-Verfahren in modernen Produktionsstätten hergestellt - Made in Germany.



Besonderheiten der WIBO Teigling-Diele

1 Antihaft-Oberfläche mit Nano-Effekt. Durch diese Oberflächen-Struktur ist der Einsatz von Schaumfolien und Tüchern überflüssig.

2 Hervorragende Isolierung der Diele mit Millionen eingeschlossener Luftbläschen durch ein Spezial-Spritzgussverfahren. Deshalb bleiben die gekühlten Teiglinge einige Stunden ohne zusätzliche Kühlung in ihrer Temperatur stabil.

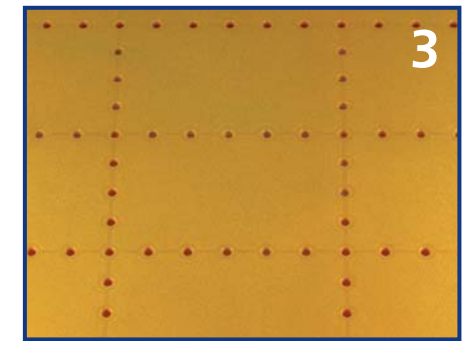
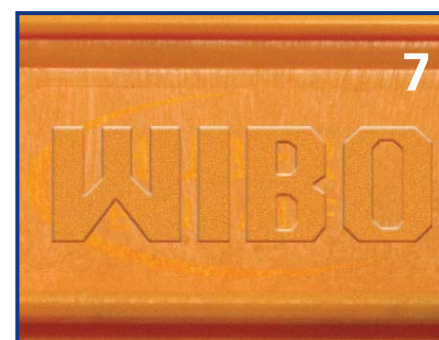
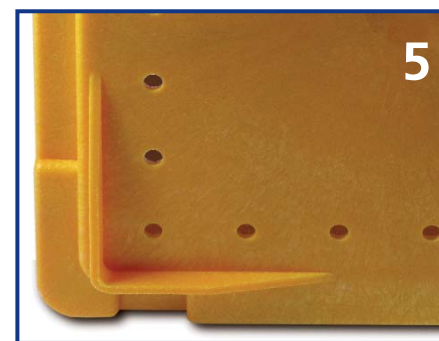
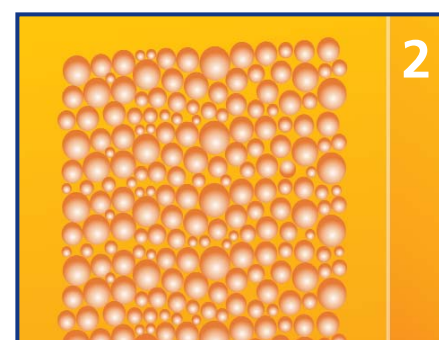
3 Die besonders geführte Luftzirkulation verhindert durch gezieltes Abkühlen ein Verhärten der Teiglinge.

Die Diele ist für eine Aroma schonende Saugkühlung, für Schockfroster oder für konventionelle Kühlung geeignet.

Die Langzeitführung der Teiglinge ist so bis zu 36 Stunden gesichert.

4 Mit den integrierten Nasen ist die Diele stapelbar und für alle gängigen Brötchenanlagen einsetzbar.

5 Lange Lebensdauer der Diele. Angespritzte Gleiter verhindern schnellen Abrieb auf der Unterseite.



6 Die Diele ist lebensmittel-, spülmaschinen- und tiefkühltauglich. Runde Auskantungen sichern eine leichte Reinigung und verhindern so mögliche Schmutznester.

7 Auf Wunsch ist der Aufdruck oder das Anspritzen Ihres Firmenlogos möglich.

