

K E M P F G M B H

Bäckereigeräte • Lochbleche • Konditoreigeräte

Bäko- Zentrale Süd eG
z. Hd. Herrn Hartl
Duisburgerstr. 66

90451 Nürnberg

Carl-Benz-Straße 3
D-85296 Rohrbach
Telefon: +49(0)8442-9669-0
Telefax: +49(0)8442-7401
e-mail: kempfgmbh@gmx.de
www.kempfgmbh.de

Rohrbach, den 31.05.2012

Betreff: Technisches Datenblatt

Sehr geehrter Herr Hartl,

anbei bekommen Sie die Technischen Daten für die von uns hergestellten Backbleche:

Artikel-Nr.: 881190 Baguetteblech ff
881191
881193
881194
881141 Lochblech/Backblech ff
881161
881162
881163
881164
881142
881153
881155

Material: Aluminium (3003); AlMn;
Diese Aluminiumlegierung hat die besten Backeigenschaften, ist absolut lebensmittelecht und besitzt die höchste Temperaturbeständigkeit.
Für Laugengebäck nicht geeignet!

Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +300°C

Artikel-Nr.: 881167

Material: Aluminium (3003); AlMn;
Diese Aluminiumlegierung hat die besten Backeigenschaften, ist absolut lebensmittelecht und besitzt die höchste Temperaturbeständigkeit.
Dieses Bleche ist mit einer Silikonbeschichtung beschichtet die bei vielen Produkten den Einsatz von Backpapier und Trennmitteln überflüssig macht. Die Beschichtung darf nicht mit scharfen Gegenständen mechanisch beschädigt werden und sollte auch nicht mit aggressiven Reinigern gesäubert werden.
Für Laugengebäck nicht geeignet!

Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +260°C

Wir hoffen, Ihnen damit gedient zu haben und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Guido Kempf
KempfgmbH

Für alle uns erteilten Aufträge gelten unsere Liefer- und Verkaufsbedingungen. Angebote sind freibleibend.

Ust.Id Nr.: Bankverbindung: Sparkasse Rohrbach
DE 128 586 470 BLZ: 721 516 50, Konto 48 264

Handelsregister: Amtsgericht Ingolstadt, HRB 167848
Geschäftsführer: Josef Kempf, Guido Kempf