

Backtrennpapier

mit beidseitig antihaftbeschichteter Oberfläche



- optimal für Bäckerei, Konditorei, Backshop, Confiserie etc.
- beidseitig silikonisiert, weiß, 41 g/m²
- leistungsfähiges Trennmateriale zwischen Backgut und Backblech
- im praktischen Spendekarton oder als Rolle
- ausgezeichnete Trennlage für Gebäck, Pralinen etc. durch antihaftbeschichtete Oberfläche
- ebenfalls zum Kühlen, Einfrieren sowie zum Ausrollen von Teigwaren einsetzbar
- Superior-Qualität überzeugt durch ihre deutlich bessere Ablösbarkeit, wie es z.B. speziell bei Laugengebäck erforderlich ist

Art.-Nr.	Qualität	Ausführung	Abmessung	VE
101095	Basic	Zuschnitt	390 x 590 mm	500 Bl. / Ktn. 64.000 Bl. / Pal.
101096	Basic	Zuschnitt	400 x 600 mm	500 Bl. / Ktn. 64.000 Bl. / Pal.
101097	Basic	Zuschnitt	570 x 780 mm	500 Bl. / Ktn. 30.000 Bl. / Pal.
101098	Basic	Zuschnitt	570 x 980 mm	500 Bl. / Ktn. 30.000 Bl. / Pal.
101102	Basic	Rolle	570 x 200 lfm	6 Rll. / Ktn. 108 Rll. / Pal.
101100	Superior	Zuschnitt	570 x 780 mm	500 Bl. / Ktn. 64.000 Bl. / Pal.

Paul Hildebrandt AG
Lise-Meitner-Straße 1
24558 Henstedt-Ulzburg

Ansprechpartner:
Oliver Reimers
Tel.: 04193 - 994 611
oliver.reimers@hildebrandt.de

Exklusive Angebote,
Produktvergleiche & Know-how:
Jetzt registrieren unter
[Hildebrandt.de/newsletter!](https://www.hildebrandt.de/newsletter/)



Hildebrandt.de

Angebot freibleibend. Lieferung frei Haus ab einem Auftragswert von 150,00€ netto. Unter diesem Betrag berechnen wir pauschal 15,00€ netto Mindermengenzuschlag. Zwischenverkauf vorbehalten. Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Paul Hildebrandt AG, jederzeit einsehbar unter Hildebrandt.de.

 **Hildebrandt**
Packende Welten