

## High-Tech Beschichtungen

### für Laugengebäck



Beschichtungs-Typ: **ULRA 2P braun**  
Farbe: braun-  
Schichtaufbau: 2-schichtig 60+/-10ym beidseitig

Temperaturbeständigkeit: von - 70°C bis + 260°C  
Antihafteffekt: sehr gut  
Abriebfestigkeit: sehr gut auch bei hohen Backtemperaturen

Backvorgänge: Bei mehrmaligem Tagesgebrauch und pfleglichem Umgang **im 2 Schichtbetrieb ca. 3 Jahre**

Beständigkeit gegen 4%ige NaOH sehr gut

(Prüfreport über Migrationstest senden wir Ihnen auf Anfrage zu)

#### ULRAPLAST GmbH

Angerstraße 57a  
D- 86842 Türkheim  
Telefon +49 (0)8245 90 36 40 / -41  
Telefax +49 (0)8245 90 36 42  
info@ulraplast.de  
www.ulraplast.de



#### Anwendungen:

High-Tech Beschichtung für alle Sorten von Backblechen für Laugengebäck

#### Hinweis:

Für stark laugen- oder säurehaltige Gebäcke empfehlen wir dringend eine backseitige 2-fach und rückseitige 1-fach Beschichtung, damit auch die Bohrungen beschichtet sind und um einen chem. Angriff auf das Aluminium zu vermeiden, da dies zu vorzeitiger Ablösung der Beschichtung infolge Unterwanderung führt und die Gebrauchsdauer stark einschränkt.



#### Reinigungshinweis:

Nicht mit harten Bürsten reinigen, kein Dampfstrahlgerät verwenden. Heißes Wasser mit etwas Spülmittel und einem Schwamm oder eine Autobürste reichen aus. Ideal sind Reinigungsanlagen bei denen die Bleche im Stikkenwagen verbleiben.

Stark Alkalische oder saure Reinigungsmittel vermeiden, da diese die Oberfläche stumpf machen, das Aluminium angreifen und zu einem vorzeitigen Verlust der Anti-Hafteigenschaften führen können.

Ist die Beschichtung im Backbereich abgenutzt, müssen die Bleche ausgetauscht werden, da diese nicht mehr den LMBG Hygienevorschriften entsprechen. Bitte sprechen Sie in diesem Fall rechtzeitig mit uns.

#### Lagerung:

Bleche sind so aufzubewahren, dass die Beschichtung nicht beschädigt werden kann.