



## Allgemeine Produktinformation: Backplatte Terrarot „S“

**Grundsätzliches:** Terrarot „S“ Backplatten sind ausschließlich für die Nutzung in Backöfen geeignet. Zur Verwendung der Backplatte sind nachfolgenden Angaben zu beachten.

**Eigenschaften:** Die Steinbackplatten Terrarot „S“, zeichnen sich durch eine sanfte aber dennoch sehr stabile Wärmeübertragung aus. Das Wärmespeichervermögen ist überdurchschnittlich und trägt zu einer sehr gleichmäßigen Krustenbildung bei. Das häufig bei leerstehenden Öfen vorkommende Aufbrennen ist deutlich weniger ausgeprägt. Das Anbackverhalten und der Ofennachtrieb sind, ähnlich wie bei mit Schamottstein ausgelegten Öfen, sehr intensiv. Die Krustenbildung ist an den auf den Steinbackplatten aufliegenden Stellen einzigartig gleichmäßig und mit einer wunderbaren Porung durchzogen.

**Anwendungsbereiche:** Die Backplatte Terrarot „S“ wird für viele gängige Etagenbacköfen –egal ob öl-, gas- oder elektrisch beheizt– produziert. Die Produktion erfolgt nach kundenspezifischen Wünschen mit einer speziell veredelten Oberfläche. Die Backplattenstärke liegt zwischen 15-30mm. Auf Anfrage kann eine Herstellung für eine Stärke von mehr als 30mm geprüft werden. Jede Backplatte wird bei uns individuell hergestellt. Bei der Herstellung wird das Zuschneiden von Backplatten vermieden, da das Risiko bestehen könnte, dass offenliegende Fasern in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen.

**Material:** Für die Herstellung der Backplatten werden ausschließlich hochwertige und

TÜV-geprüfte Materialien verwendet. Die Mischung Terrarot „S“ wurde speziell nach unseren Anforderungen für die Herstellung von Backplatten entwickelt. Dabei entspricht die Wärmespeicherung den Eigenschaften der Schamotte- und keramischen Materialien.

**Transport:** Beim Transport der Backplatten ist darauf zu achten, dass die Backplatten zuerst aufgerichtet und danach senkrecht transportiert werden. Backplatten mit einer Länge von 1600mm müssen von zwei Personen, Backplatten mit einer Länge von mehr als 2000mm von mindestens drei Personen transportiert werden.

**Lagerung:** Unsere Backplatten sind vorgetrocknet. Bei der Lagerung ist darauf zu achten, dass die Platten der Witterung nicht ausgesetzt sind. Ab Werk werden unsere Backplatten in Folie verpackt und ausgeliefert, um ungleichmäßige Austrocknung zu vermeiden, Bei einer

Teilentnahme unserer Lieferung ist darauf zu achten, dass die nicht benötigten Backplatten wieder in Folie verpackt werden, um ungleichmäßige Austrocknung zu vermeiden.

**Montage:** Die Montage bzw. das Einlegen der Backplatten sollte nur durch Fachpersonal durchgeführt werden. Es muss unbedingt beachtet werden, dass die Backplatten möglichst flach und vorsichtig in die Vorrichtung gelegt werden.

**Reinigung:** Die Reinigung der Backplatten kann vom Eigentümer durch vorsichtiges Abwischen oder Abkratzen der Backreste geschehen. Das Abwischen der Backplatten sollte bei unter 50Grad durchgeführt werden. Das Abkratzen von Krusten kann vorsichtig mit einer Spachtel durchgeführt werden. Ein festes Aufdrücken der Spachtel sollte vermieden werden, da im ungünstigen Fall Kratzer und Riefen auf der Oberfläche entstehen können.

