

Anlagenbleche und Baguettebleche

*Trays for baking lines
and baguette trays*



Anneliese[®]
*simply bakeware
and racks.*



Die ganze Prozesskette unter einem Dach.

Automatisiert produzieren und flexibel agieren.

Seit fast 50 Jahren **entwickelt und produziert** Anneliese „bakeware and racks“ am Standort Eschweiler, im äußersten Westen Deutschlands. Mehr als 100 spezialisierte Mitarbeiter verarbeiten pro Jahr ca. 1.300 t Aluminium, ca. 1.500 t Edelstahl und Alu-Steel. Durch eine weitgehend automatisierte Fertigung kann Anne-

liese tagtäglich beweisen, das hochwertige Qualität „**Made in Germany**“ zu weltweit **attraktiven Preisen** herstellbar ist. „Customizing“ steht im Vordergrund bei Anneliese. Über 80% sämtlicher Produkte werden auf Kundenwunsch entwickelt oder auf die Erfordernisse von Backbetrieben in der ganzen Welt zugeschnitten.

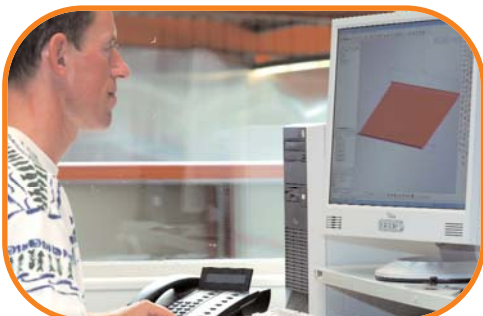
The whole process chain under one roof.

Automated production and flexible action.

For almost 50 years Anneliese has been **producing and developing** „bakeware and racks“ at the Eschweiler location in the far Western part of Germany. More than 100 specialised members of staff process approx. 1.300 t of aluminium, approx. 1.500 t of stainless steel and aluminium steel per year. By a production which has been automated to a large extend Anneliese can prove day by

day that high quality **“Made in Germany”** can be produced at **attractive prices** for the whole world. „Customizing“ has got priority at Anneliese. Over 80 per cent of all products are developed according to a customer’s request or are tailor-made to suit the requirements of bakeries all over the world.

customized.



MECA type - Bleche für vollautomatische Anlagen

MECA type - Trays for automatic lines

Präzisions - Anforderungen von Anlagen und der raue Alltag im Backbetrieb lassen keine Kompromisse bei der Qualität zu:

Standard:

- Maßgenauigkeit
- Stabilität
- Langlebigkeit

Ausführung:

- Rahmen aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Rundum sauber und glatt verschweißt
- Blechauflagen aus Aluminium-Mangan
- Minimaler Durchmesser der Lochung 1,5 mm
- Jede Welle genietet

Customized:

- Abmessungen nach Anforderung der Anlage
- Anzahl der Reihen
- Blechauflagen aus Edelstahl
- Formgebung der Wellen (Radius, Abflachung)
- Stapelnocken zur Magazinierung
- Codierung
- Antihaft-Coating (Teflon oder Silikon)

Precise requirements of the lines and the rough course of the working day in a bakery leave no room for compromises regarding quality:

Standard:

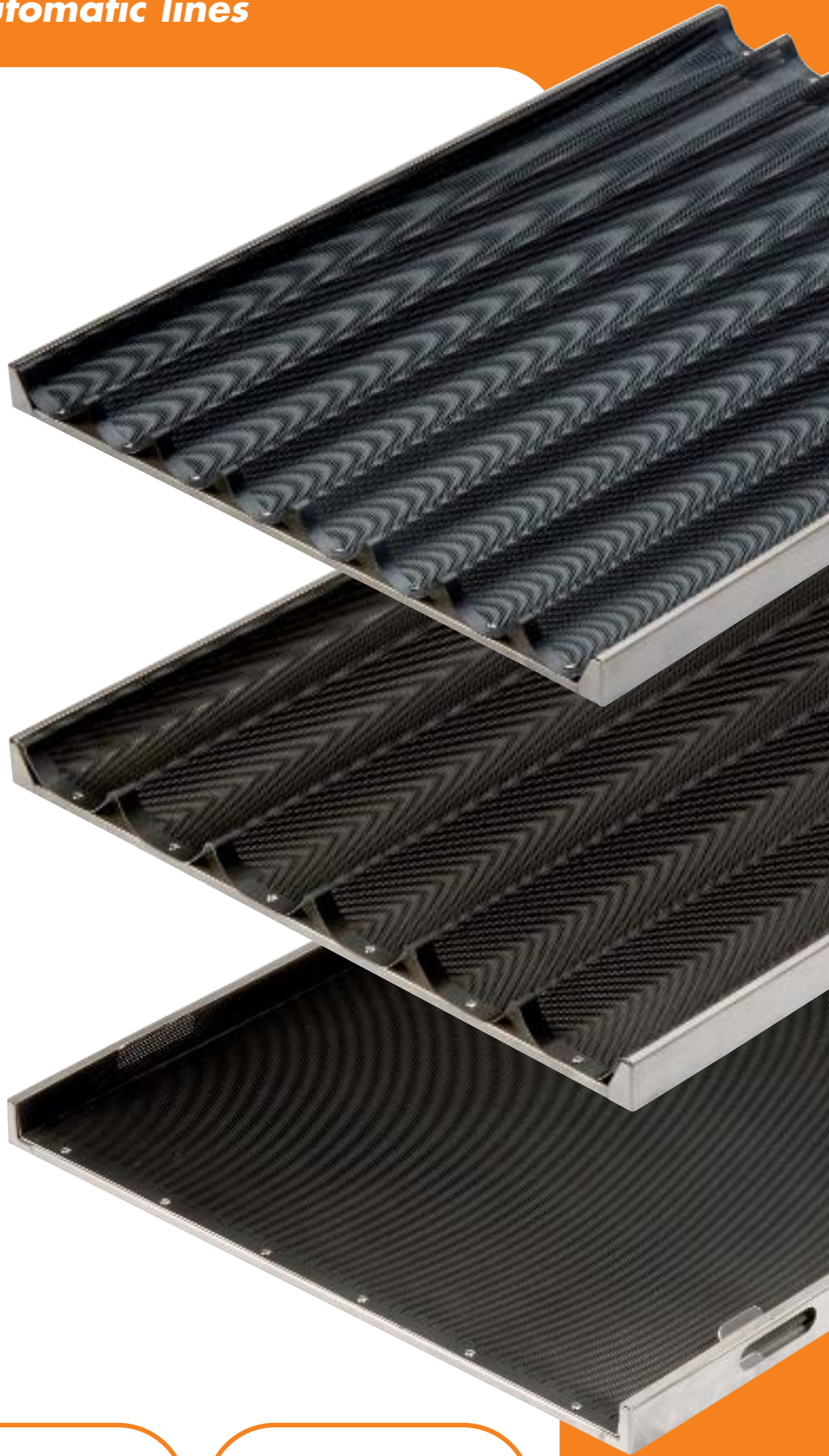
- accuracy of measurements
- stability
- long durability

Specification:

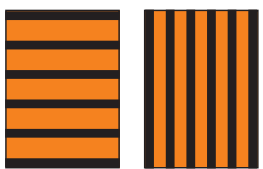
- frame made of stainless steel 1.4301 (AISI 304)
- all sides welded flush and evenly
- perforated tray made of aluminium manganese
- minimum diameter of perforation 1.5 mm
- every channel riveted

Customized:

- size according to requirement of the line
- number of channels
- frames made of stainless steel
- shape of channels (radius, flattening)
- stacking pins for storing
- coding
- non-stick coating (teflon or silicone)



Coating - Info:
+49 (0) 24 03 - 70 01-0
www.anneliese.de
Details: page 7



MECA large - Bleche für vollautomatische Anlagen

MECA large - Trays for automatic lines

Präzisions - Anforderungen von Anlagen und der raue Alltag im Backbetrieb lassen keine Kompromisse bei der Qualität zu:

Standard:

- Maßgenauigkeit
- Stabilität
- Langlebigkeit

Ausführung:

- Rahmen aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Rundum sauber und glatt verschweißt
- Leicht zu waschen, Wasser kann restlos ablaufen
- Blechauflagen aus Aluminium-Mangan
- Minimaler Durchmesser der Lochung 1,5 mm
- Jede Welle genietet

Customized:

- Abmessungen nach Anforderung der Anlage
- Anzahl der Reihen
- Blechauflagen aus Edelstahl
- Formgebung der Wellen (Radius, Abflachung)
- Stapelnocken zur Magazinierung
- Codierung
- Antihaft-Coating (Teflon oder Silikon)

Größen:

- 1200 x 800 mm
- 1600 x 800 mm
- 2000 x 800 mm

Precise requirements of the lines and the rough course of the working day in a bakery leave no room for compromises regarding quality:

Standard:

- accuracy of measurements
- stability
- long durability

Specification:

- frame made of stainless steel 1.4301 (AISI 304)
- all sides welded flush and evenly
- easy to clean, water can drain off completely
- perforated trays made of aluminium manganese
- minimum diameter of perforation 1.5 mm
- every channel riveted

Customized:

- size according to requirement of the line
- number of channels
- metal frames made of stainless steel
- shape of channels (radius, flattening)
- stacking pins for storing
- coding
- non-stick coating (teflon or silicone)

Sizes:

- 1200 x 800 mm
- 1600 x 800 mm
- 2000 x 800 mm



Reinigungswasser kann sicher abfließen.

Cleaning water can drain safely.



Durch „schwimmende“ Befestigung verformt sich das Blech auch nicht bei Hitzeeinwirkung.

By "floating" fixation the tray will not change its shape even under the influence of heat.



Die eingeprägte Sikke vermeidet das Herunterrutschen von gefrorenen Produkten.

The corrugation embossed prevents products from sliding off the tray.



Coating - Info:
+49 (0) 24 03 - 70 01-0
www.anneliese.de
Details: page 7

Baguette Bleche

Baguette Trays

Master type

Stabile Ausführung, besonders gut für den Einsatz im Stikkenofen geeignet. Für Etagenofen nicht geeignet.

Ausführung:

- Gebogener Rohrrahmen aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Offene Wellen, das Brot kann abgeschoben werden
- Blechauflagen aus Aluminium-Mangan
- Minimaler Durchmesser der Lochung 1,5 mm
- Jede Welle genietet

Stable execution, especially suited for the use in rack ovens. Not suitable for deck ovens.

Specification:

- bended tube frame made of stainless steel 1.4301 (AISI 304)
- open channels, bread can be pushed off
- perforated trays made of aluminium manganese
- minimum diameter of perforation 1.5 mm
- every channel riveted

ECO type

Für den Einsatz im Stikkenofen und Etagenofen geeignet. Läßt sich platzsparend ineinander stapeln, da das Blech keinen störenden Rahmen hat.

Ausführung:

- geprägtes Blech aus Aluminium-Mangan
- Offene Wellen, das Brot kann abgeschoben werden
- Durchmesser der Lochung 3,0 mm
- sehr geringes Gewicht

Customized:

- Abmessungen nach Anforderung des Backbetriebs
- Anzahl der Reihen
- Formgebung der Wellen (Radius, Abflachung)
- Antihaft-Coating (Teflon oder Silikon)

Suited for the use in rack ovens and deck ovens. Can be stacked into one another saving space as the trays do not have a hindering frame.

Specification:

- embossed sheet metal made of aluminium manganese
- open channels, bread can be pushed off
- diameter of perforation 3.0 mm
- very low weight

Customized:

- size according to requirements of the bakery
- number of channels
- shape of channels (radius, flattening)
- non-stick coating (teflon or silicone)



Baguette Bleche

Baguette Trays

Profi type

Ausführung:

- verschweißter Aluminium Rahmen
- Blechauflagen aus Aluminium-Mangan
- offene Wellen
- minimaler Durchmesser der Lochung 1,5 mm
- jede Welle genietet

Specification:

- welded frame made of aluminium
- frame made of aluminium manganese
- open channels
- minimum diameter of perforation 1.5 mm
- every channel riveted

Standard type

Ausführung:

- Wellen-Blech aus Aluminium-Mangan
- Umlaufender, geschlossener Winkelrahmen aus Aluminium
- Durchmesser der Lochung 3,0 mm

Specification:

- waved metal sheet made of aluminium manganese
- circumferential, closed frame made of aluminium
- diameter of perforation 3.0 mm

UNI type

Ausführung:

- Wellen-Blech aus Aluminium-Mangan
- offene Wellen
- Durchmesser der Lochung 3,0 mm
- flache Bauweise

Customized:

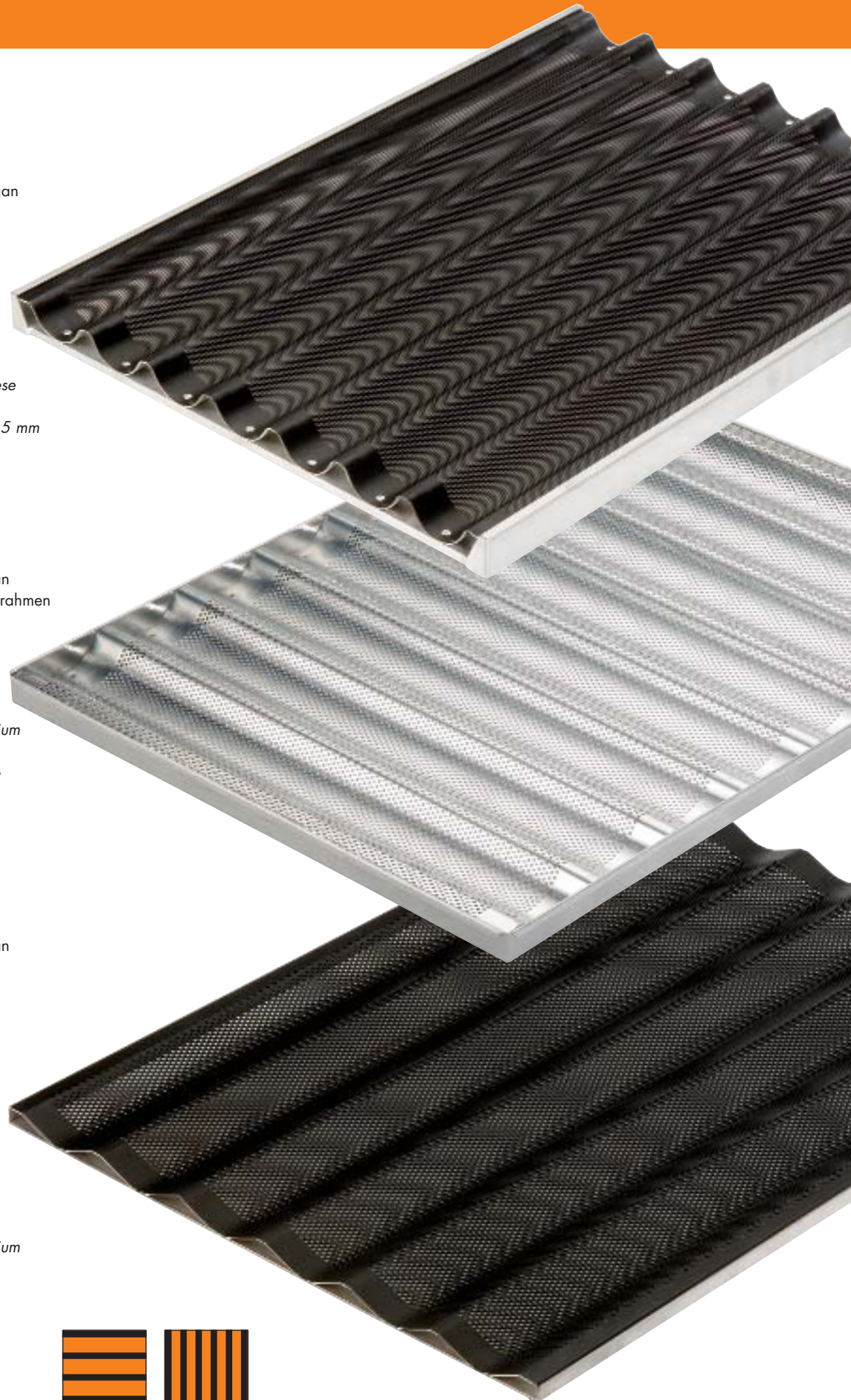
- Abmessungen nach Anforderung des Backbetriebs
- Anzahl der Reihen
- Formgebung der Wellen (Radius, Abflachung)

Specification:

- waved metal sheet made of aluminium manganese
- open channels
- diameter of perforation 3.0 mm

Customized:

- size according to requirements of the bakery
- number of channels
- shape of channels (radius, flattening)



Coating und Aufarbeitung

Coating and Refurbishment

TOPSIL nova

TopSil nova ist eine eigens für Backbetriebe entwickelte Antihafbeschichtung auf Silikonkautschuk-Basis.

TopSil nova is a non-stick coating based on silicone rubber that has been especially developed for bakeries.

TOPSIL extra

TopSil extra ist eine harzgebundene Silikon-Beschichtung, die besonders gute Antihafteigenschaften bei sehr süßen Produkten aufweist.

TopSil extra is a resin-bound silicone coating which reveals extremely good non-stick features with very sweet products.

TOPCOAT nova

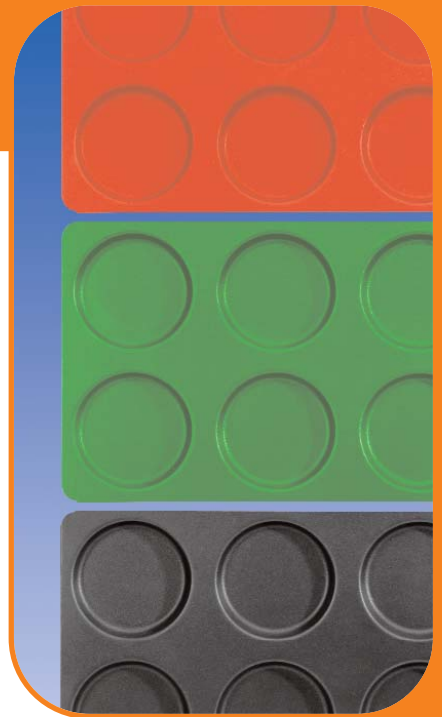
TopCoat nova ist ein PTFE / PFA basiertes Antihaf-System auf 2-Schicht-Basis.

TopCoat nova is a PTFE / PFA based non-stick system on a 2-layer basis.

TOPCOAT extra

TopCoat extra ist eine FEP basierte Teflonbeschichtung auf 3-Schicht-Basis.

TopCoat extra is a FEP based teflon coating on a 3-layer basis.



Beschichtungen bringen sofort rechenbare Ergebnisse

- Vorteil 1: Einfach zu reinigen. Sie sparen Reinigungszeit und Reinigungsmittel.
- Vorteil 2: Sie brauchen kein Fett mehr oder können den Einsatz von Fett oder anderen Trennmitteln deutlich reduzieren.
- Vorteil 3: Durch optimale Trennwirkung reduziert sich der Produktionsausschuss.
- Vorteil 4: Die Reinigungszeiten reduzieren sich deutlich und die Backgutträger können intensiver zum Backen genutzt werden – statt zum Reinigen.
- Vorteil 5: Schwarze Rückstände durch Fettkohle an der Unterseite der Backware gehören der Vergangenheit an. Produktqualität und Absatz steigen.

Coatings will immediately achieve calculable effects

- Advantage no. 1: Easy cleaning. You save cleaning time and cleaning agent.
- Advantage no. 2: You won't need any greasing or can dramatically reduce the use of grease or other separating agents.
- Advantage no. 3: The perfect separation effect reduces the amount of production rejects.
- Advantage no. 4: Cleaning time can be clearly reduced and the baking trays can be used more intensely for baking – instead of cleaning.
- Advantage no. 5: There are no more black remains by fat coal on the bottom of the baked products. Product quality and sales rise.

FULLSERVICE



Neubeschichtung und Aufarbeitung

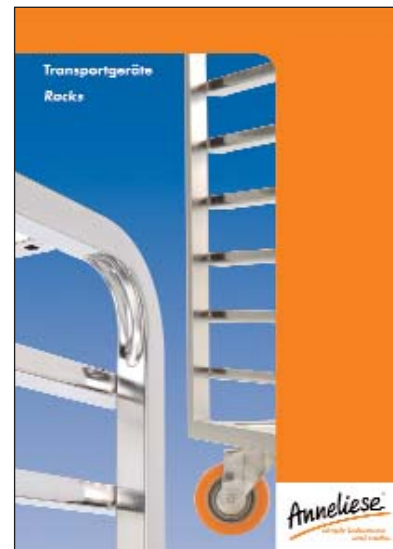
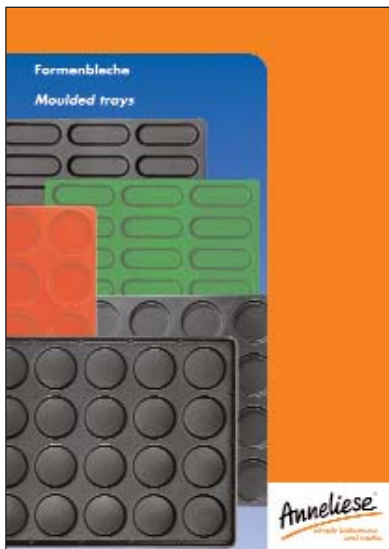
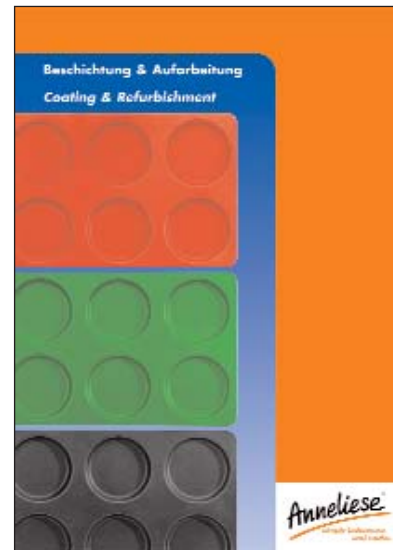
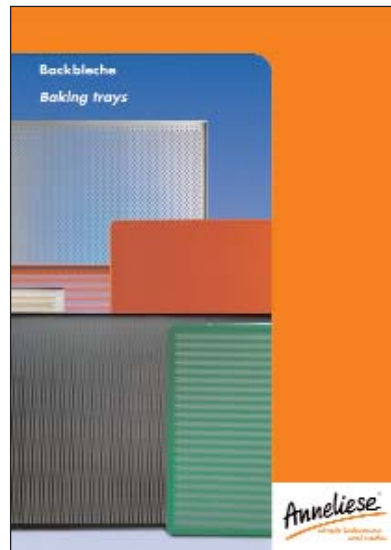
Von der Abholung über die Aufarbeitung, von der Lagerung bis hin zur Anlieferung – Anneliese kümmert sich um die komplette Abwicklung bei der Neubeschichtung und Aufarbeitung Ihrer gebrauchten Backgutträger.

Re-coating and refurbishment

From collection to refurbishment, from storage up to delivery – Anneliese looks after the complete process of new coating and refurbishment of your used baking trays.

More coating - infos:
+49 (0) 24 03 - 70 01-0
www.anneliese.de

Das komplette Programm: The complete range:



**Sie wollen alles aus einer Hand?
Und direkt vom Hersteller?**

Rufen Sie uns an:
Tel.: +49 (0) 24 03-70 01-0
Senden sie uns eine e-mail:
info@anneliese.de
Besuchen Sie uns im Internet:
www.anneliese.de

**You want everything out of one hand?
And directly from the manufacturer?**

Give us a ring:
Phone: +49 24 03-70 01-0
Send us an e-mail:
info@anneliese.de
Visit us in the internet:
www.anneliese.de

Wir senden Ihnen gerne weitere Broschüren zu.

We will be pleased to send you more brochures.

**Diese Broschüre wurde überreicht von:
This brochure has been presented by:**

Anneliese[®]
simply bakeware
and racks.

Anneliese Mertes GmbH
In der Krause 67
52249 Eschweiler - Germany
Phone: +49 24 03-70 01-0
Fax: +49 24 03-2 41 51
info@anneliese.de - www.anneliese.de