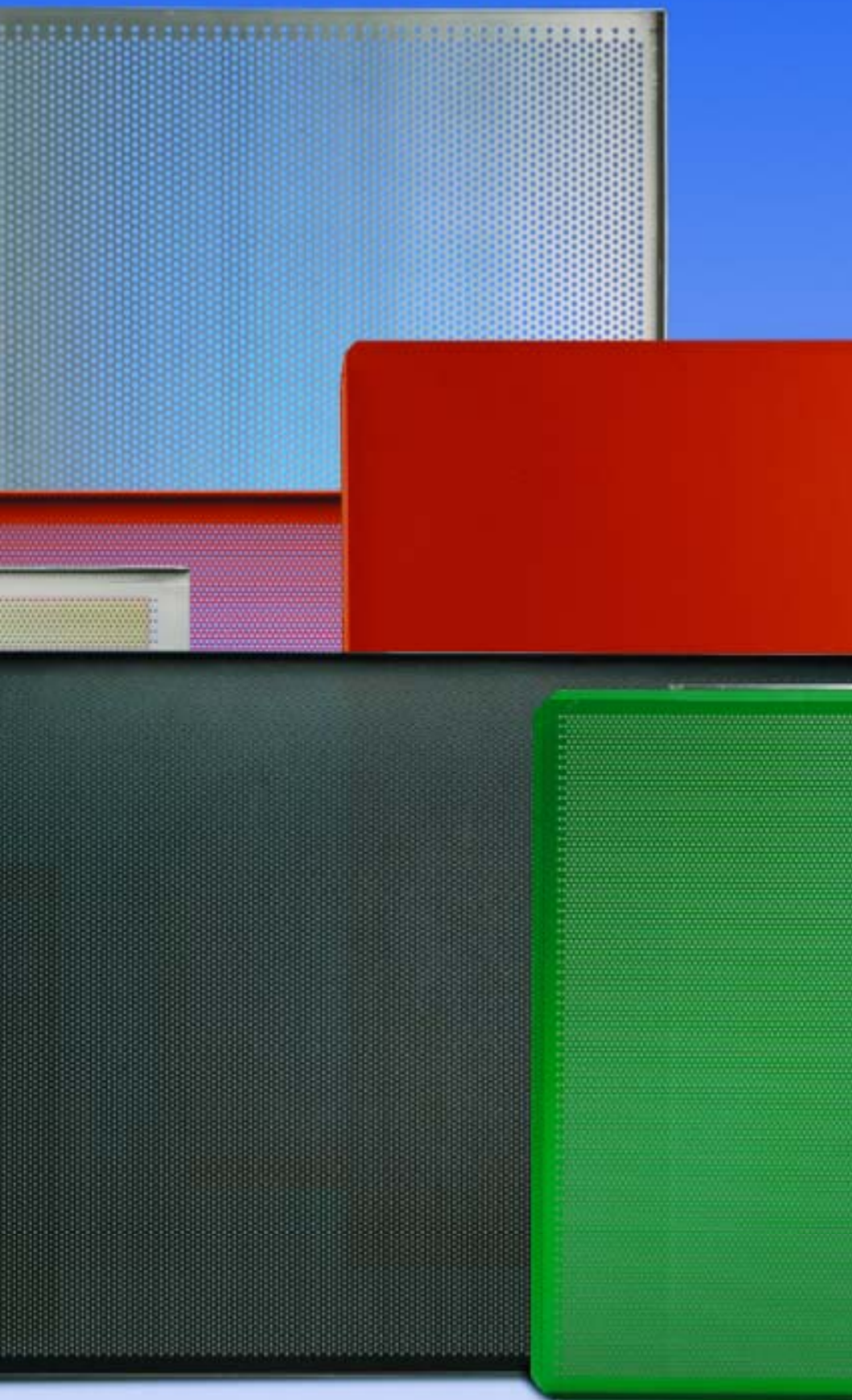


Backbleche

Baking 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.

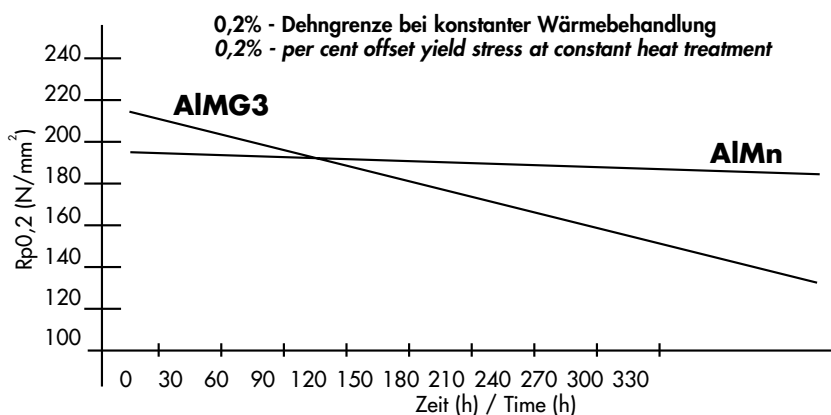
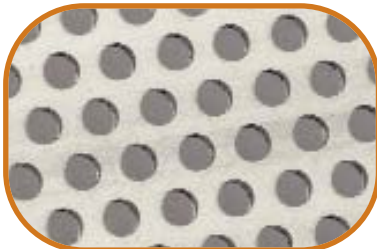


Technische Details

Technical Details

Für jeden Zweck die richtige Lochung. Customized.

The right perforation for every purpose. Customized.



Aluminium-Mangan ist unter Hitzeeinwirkung stabiler als andere Aluminium-Legierungen.

Aluminium manganese is more stable than other aluminium alloys under the influence of heat.

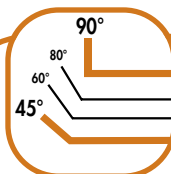
Backbleche haben es nicht leicht im Leben. Sie werden nicht geschont. Deshalb legt Anneliese großen Wert auf die Verwendung einer besonders stabilen Legierung: Aluminium-Mangan. Auch bei den Materialstärken machen wir keine Kompromisse. Verschiedene Materialstärken von 1,5 mm, 2,0 mm und 2,5 mm stehen zur Auswahl. Zum Anneliese-Standard gehören wichtige Eigenschaften wie Maßgenauigkeit, Stabilität und Langlebigkeit.

Baking trays do not have an easy life. They are not treated gently. Therefore Anneliese attaches great importance to the use of an extremely stable alloy: aluminium manganese. Also with regard to material thickness we do not compromise. Different material thicknesses are available from 1.5 mm, 2.0 mm to 2.5 mm. Important characteristics as accuracy of the size, stability and a long service life are standard features for Anneliese.



Die allseitige Bördelung macht alle Backbleche mit 1,5 mm Materialstärke grifffreundlicher und stabiler.

Crimping of all borders makes the baking trays with a material thickness of 1.5 mm agreeable to handle and more stable.



Die Blechputzmaschine gibt den optimalen Randwinkel vor. Sie haben die Wahl von 0° bis 90°.

The tray cleaning machine determines the perfect angle of the edge. You have the choice from 0° to 90°.

Backbleche, gelocht oder ungelocht

Baking trays, perforated or non-perforated

Der raue Alltag im Backbetrieb lässt keine Kompromisse bei der Qualität zu.

Standard:

- Maßgenauigkeit
- Stabilität
- Langlebigkeit

Customized:

- Backblechgröße nach Anforderung des Kunden (siehe Größentabelle)
- Gelocht oder ungelocht (siehe Seite 3)
- Ausführung als 2-Rand, 3-Rand oder 4-Rand Blech
- Randwinkel und Randhöhe frei wählbar.

The rough course of the working day in a bakery leaves no room for compromises regarding quality:

Standard:

- accuracy of measurements
- stability
- long service-life

Customized:

- baking tray size according to the customer's requirements (see chart of sizes)
- perforated or non-perforated (see page 3)
- execution with 2 rims, 3 rims or 4 rims
- angle and height of the rim can chosen freely

Größentabelle:
Chart of sizes:

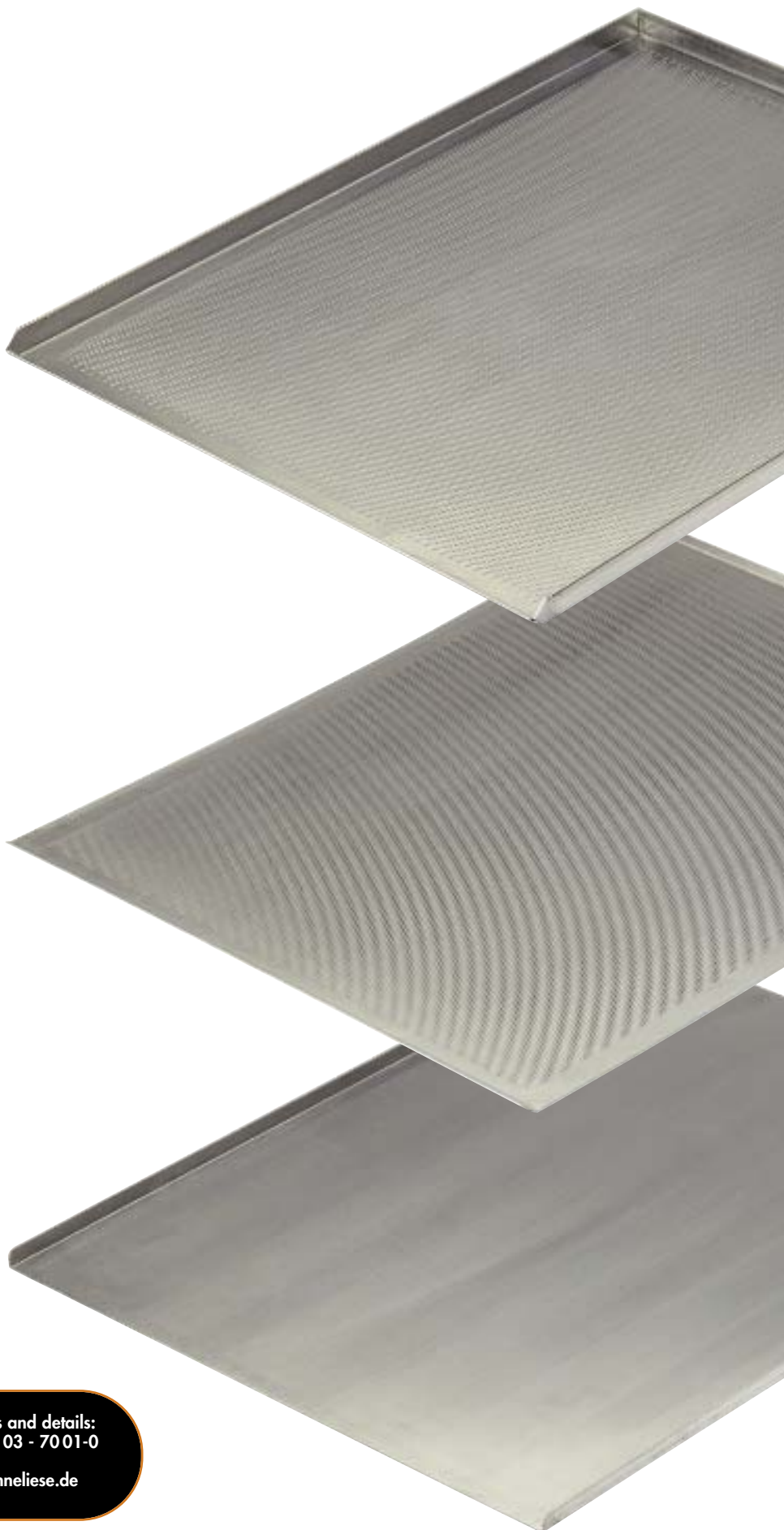
400 x 800 mm
450 x 600 mm
450 x 750 mm
457 x 762 mm
460 x 610 mm
460 x 660 mm
470 x 630 mm
470 x 700 mm
500 x 650 mm
500 x 700 mm
530 x 325 mm
530 x 650 mm
580 x 780 mm
580 x 980 mm
600 x 350 mm
600 x 400 mm
600 x 800 mm
600 x 1000 mm

Weitere Größen und
Randhöhen auf Anfrage.

*Further sizes and rim
heights upon request.*

More infos and details:
+49 (0) 24 03 - 70 01-0

www.anneliese.de



Schnittenblech, Ausstellblech

Tray for cake pieces, display tray

Schnittenblech

Tray for cake pieces

Ausführung:

- mit herausnehmbarer Vorsatzschiene

Customized:

- Größen auf Kundenwunsch (siehe Größentabelle)
- Randhöhen auf Kundenwunsch (siehe Größentabelle)
- Materialstärken 1,5 mm oder 2,0 mm
- Halterung der Vorsatzschiene durch U-Profil, Einprägung oder Einschnitt

Specification:

- with removable border rail

Customized:

- sizes according to the customer's requirements (see chart of sizes)
- heights of the rims according to the customer's requirements (see chart of sizes)
- material thickness 1.5 mm or 2.0 mm
- support for border rail by u-profile, embossment or recess



Größe in mm
size in mm

Randhöhe in mm
rim height in mm

580 x 400 mm

30 mm, 40 mm, 50 mm

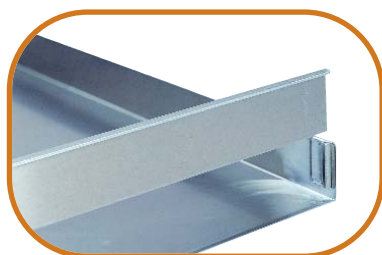
580 x 200 mm

30 mm, 40 mm, 50 mm

580 x 100 mm

30 mm, 40 mm, 50 mm

Weitere Größen und Randhöhen auf Anfrage.
Further sizes and rim heights upon request.



Ausstellblech

Display tray

Ausführung:

- Edelstahl geschliffen
- Edelstahl Lederstruktur
- Aluminium gelocht und pulverbeschichtet

Customized:

- Größen auf Kundenwunsch
- Randhöhen und Ausführung auf Kundenwunsch
- Farbgebung bei gelochten Ausstellblechen nach RAL-Tabelle

Specification:

- ground stainless steel
- stainless steel leather structure
- aluminium perforated or powder-coated

Customized:

- sizes according to the customer's requirements
- heights of the rims according to the customer's requirements
- colour for perforated presentation trays according to RAL index



Gärgutträger

Proofing trays

Aluminium speichert Kälte.

Mehrere Praxistests haben erwiesen, dass sich beim Einsatz von Aluminium-Sturzkästen die Kälte nahezu doppelt so lange speichern lässt als im Vergleich zu Holz- oder Kunststoffdielen.

Die auswechselbaren Tücher werden durch Edelstahl-Stäbe sicher und straff gehalten.

Ausführung Typ GL:

- gekantetes Aluminium-Blech
- Boden und Ränder gelocht, Durchmesser 5 mm
- auswechselbares und waschbares Synthetik-Tuch
- Optional stapelbar

Ausführung Typ SP:

- gekantetes Aluminium Blech
- Boden gelocht, Durchmesser 5 mm
- 2 Seiten aus stabilen Aluminiumprofilen
- stapelbar
- auswechselbares und waschbares Synthetik-Tuch

Aluminium stores coldness.

Several practical trials have proved that aluminium proofing trays can store the coldness almost double the time compared to wooden or plastic material.

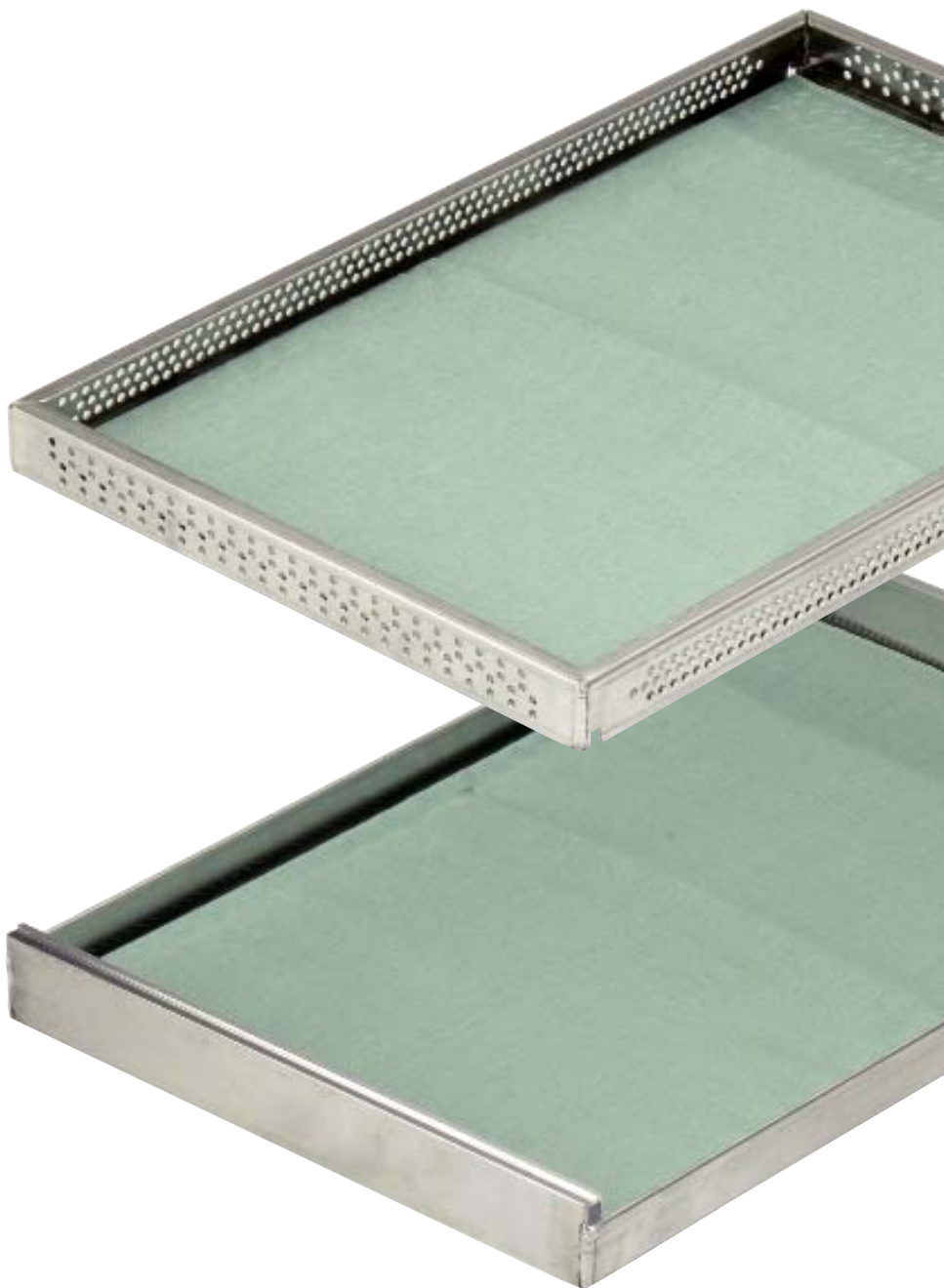
The exchangeable cloths are kept tight and safe by stainless steel bars.

Specification type GL:

- bended and welded aluminium trays
- surface and rims perforated, diameter 5 mm
- exchangeable and washable synthetic cloth
- stackable as an option

Specification type SP:

- bended aluminium trays
- surface perforated, diameter 5 mm
- 2 sides made of stable aluminium profiles
- stackable
- exchangeable and washable synthetic cloth



Größe in mm
size in mm

Randhöhe in mm
rim height in mm

type GL	590 x 390 mm	40 mm
type GL	570 x 770 mm	40 mm
type GL	570 x 970 mm	40 mm
type SP	590 x 390 mm	50 mm
type SP	570 x 770 mm	50 mm
type SP	570 x 970 mm	50 mm

type GL: weitere Größen und Randhöhen auf Anfrage
type SP: weitere Größen auf Anfrage

type GL: further sizes and rim heights upon request
type SP: further sizes upon request

More infos and details:
+49 (0) 24 03 - 70 01-0

www.anneliese.de

Coating und Aufarbeitung

Coating and Refurbishment

TOPSIL nova

TopSil nova ist eine eigens für Backbetriebe entwickelte Antihaftbeschichtung 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

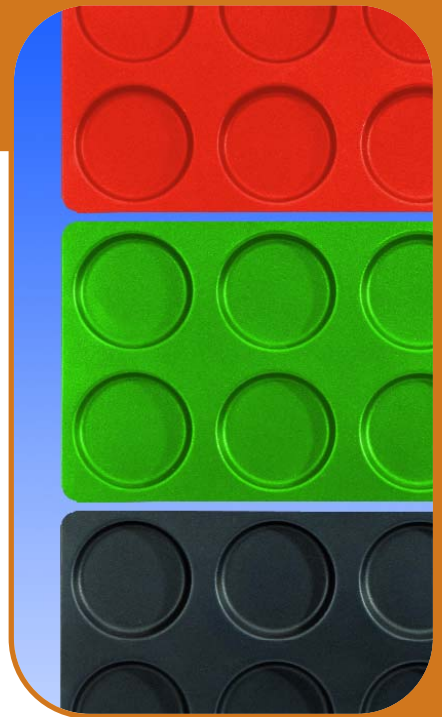
TopCoat nova ist ein PTFE / PFA basiertes Antihaft-System auf 2-Schicht-Basis.

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

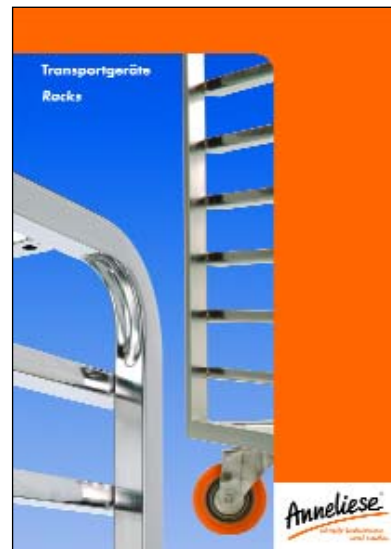
Von der Abholung über die Aufarbeitung, von der Lagerung bis hin zur Anlieferung – Anneliese kümmert sich um die komplette Abwicklung bei der Neubeschichtung und Aufarbeitung Ihrer gebrauchten Backgutträger.

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