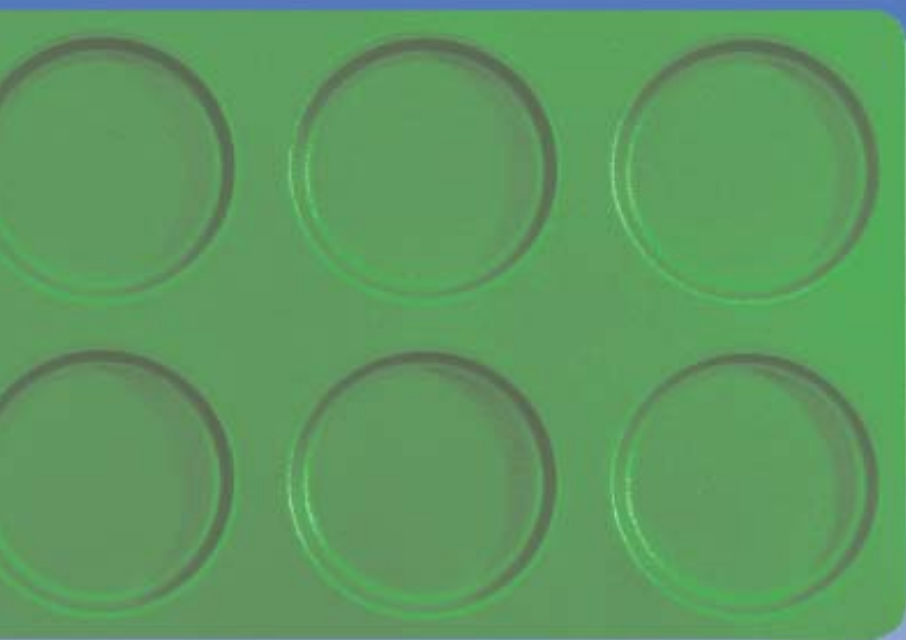


Beschichtung & Aufarbeitung

Coating & Refurbishment



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. Seit vielen Jahren appliziert Anneliese auf Backgutträgern aller Art Beschichtungen auf Silikon- und Fluorpolymer-Basis. Im

Jahr 2000 wurde die erste vollautomatische Coating Anlage in Betrieb genommen. Sämtliche Prozesse werden seither präzise gesteuert nach den erforderlichen technischen Vorgaben. Eine Garantie für gleichbleibend hohe Qualität. Zum alltäglichen Anneliese Service gehört die Aufarbeitung und Wiederbeschichtung von gebrauchten Backgutträgern.

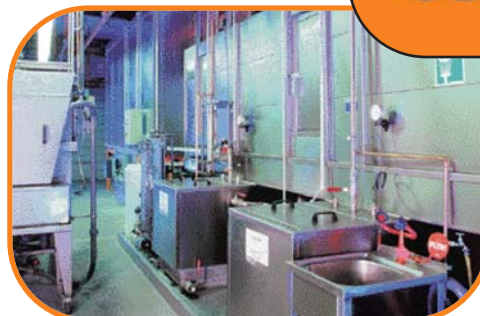
The whole process chain under one roof.

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. For many years Anneliese has been applying coatings based on silicone and fluoro-

polymers onto baking trays of all kinds. In the year 2000 the first fully automatic coating line has been put into operation. Since then all processes have been precisely controlled according to the required technical demands. A guarantee for consistently high quality. It is part of Anneliese’s daily business to refurbish and recoat used baking trays.

customized.



Die Beschichtungen

Coatings

TOPSIL nova

TopSil nova ist eine eigens für Backbetriebe entwickelte Antihafbeschichtung auf Silikonkautschuk-Basis. Durch eine aufwändige Vorbehandlung der Backform oder des Blechs wird eine hohe Lebensdauer der Beschichtung erzielt.

Durch die hygroskopischen Eigenschaften des Silikons wird Feuchtigkeit während der Gare aufgenommen und während des Backprozesses an das Backgut wieder abgegeben.

TopSil nova is a non-stick coating based on silicone rubber that has been especially developed for bakeries. By a sophisticated pre-treatment of the baking tin or tray a long service-life of the coating is obtained.

By the hygroscopic characteristics of the silicone the dampness during proofing is absorbed and is released back into the product during baking.

TOPSIL extra

Immer dann, wenn die Rezeptur sehr zuckerhaltig ist, empfehlen wir eine **TopSil extra** Beschichtung.

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

Whenever the recipe contains much sugar, we recommend a TopSil extra coating.

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. Die hohe Temperatur- und Abriebbeständigkeit garantiert eine lange Lebensdauer der Beschichtung.

TopCoat nova is a PTFE / PFA based non-stick system on a 2-layer basis. The high temperature and abrasion resistance guarantees a long service-life of the coating.

TOPCOAT extra

TopCoat extra ist eine FEP basierte Teflonbeschichtung auf 3-Schicht-Basis. **TopCoat extra** wird selbst höchsten Anforderungen in der Backindustrie in Antihafwirkung und Lebensdauer gerecht.

TopCoat extra is a FEP based teflon coating on a 3-layer basis. TopCoat extra meets the highest demands in the baking industry with regard to non-stick effect and service-life.

Für Ihre Sicherheit

For your safety

Sämtliche Anneliese Beschichtungen sind geprüft und entsprechen europäischen und amerikanischen (FDA) Lebensmittelzulassungen.

All Anneliese coatings are checked and correspond with European and US American (FDA) food regulations and approvals.

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

www.anneliese.de

Die Vorteile von Anneliese - Beschichtungen.

Advantages of Anneliese coatings.

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 fat 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 intensively 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.



Vergleich: beschichtete und unbeschichtete Bleche

Comparison coated and non-coated trays

unbeschichtetes Blech
non-coated tray

beschichtetes Blech
coated tray

0,5 years 1,0 years 1,5 years 2,0 years

Kostenvergleich im Zeitraum von zwei Jahren
Comparison of costs for a period of two years

Neubeschichtung und Aufarbeitung

Re-coating and refurbishment



Der 1. Schritt: In einem Pyrolyseofen wird bei Temperaturen von über 600 °C und unter Sauerstoff-Ausschluss die Altbeschichtung aufgebrochen.

1st step: In a pyrolysis oven the old coating is broken up at a temperature of over 600 °C and by eliminating oxygen.

Der 2. Schritt: Je nach Beschichtungstyp und Art des Backgutträgers wird die Form oder das Blech mit den unterschiedlichen Korunden gestrahlt. Hierbei werden die Reste der Altbeschichtung entfernt und die Oberfläche aufgeraut.

2nd step: Depending on the type of coating and baking tray, the tin or the tray is blasted with the different corundums. This process removes the residues of the old coating and the surface is roughened.

Der 3. Schritt: In der Aufarbeitung werden die Backgutträger auf mechanische Beeinträchtigungen untersucht und wenn möglich instandgesetzt. Nicht mehr reparabile Backgutträger werden nicht instandgesetzt, sondern nach Rücksprache mit dem Kunden ersetzt.

3rd step: During the process the baking trays are checked if there are any mechanical damages and they are reconditioned if possible. Baking trays which cannot be repaired are not reconditioned but replaced after consulting the customer.

Der 4. Schritt: In unserer Beschichtungsanlage werden die vorbereiteten Backgutträger vollautomatisch nach Ihren Wünschen neu beschichtet.

4th step: In our coating line the prepared baking trays are freshly coated fully automatically according to your request.

Der 5. Schritt: Für Sie vollkommen kostenfrei werden die Backgutträger bis zum Lieferabruf in unserem Hochregal sicher und fachgerecht eingelagert.

5th step: Free of charge the baking trays are stored safely and professionally until delivery is requested.

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

www.anneliese.de



Neubeschichtung und Aufarbeitung

Re-coating and refurbishment

Logistik und Lagerung

Anneliese kümmert sich um die komplette Abwicklung bei der Neubeschichtung und Aufarbeitung Ihrer gebrauchten Backgutträger.

Abholung:

Sie brauchen lediglich die Backgutträger palettiert bereit zu stellen. Unser Lieferservice übernimmt am vereinbarten Tag die Ware in Ihrer Produktion.

Neubeschichtung und Aufarbeitung:

Unmittelbar nach Eingang der Lieferung werden die Backgutträger aufgearbeitet und neu beschichtet.

Lagerung:

In unserem geräumigen Hochregal-Lager lagern wir Ihre Backgutträger fachgerecht bis zum Lieferabruf. Für Sie kostenfrei!

Anlieferung:

Ein Anruf oder eine e-mail genügt und unser Lieferservice stellt Ihnen die abgerufenen Backgutträger zu. Schnell und zuverlässig. Ein paar Tage später holt er die ausgemusterten Backgutträger wieder ab.

Das verstehen wir unter Service.

Logistics and storage

Anneliese looks after the complete process of new coating and refurbishment of your used baking trays.

Collection:

You only have to place the baking trays at our disposal on pallets. Our delivery service will collect them at your production site on the day that has been agreed upon.

Re-coating and refurbishment:

Immediately after receipt of the consignment the baking trays are refurbished and coated.

Storage:

Your baking trays will be stored in a professional way in our spacious high rack warehouse until you request delivery. Free of charge for you!

Delivery:

One phone call or an e-mail is sufficient and our delivery service will deliver the baking trays requested. In a fast and reliable manner. A few days later rejected baking trays are collected again.

This is our definition of service.



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

www.anneliese.de

Beschichtungen für alle Arten von Backgutträgern

Coatings for all types of baking trays and tins

Anneliese bietet aus einem großen Spektrum an Antihaftbeschichtungen auf Silikon- und Fluorpolymerbasis immer die richtige Beschichtung für Ihre individuelle Anwendung.

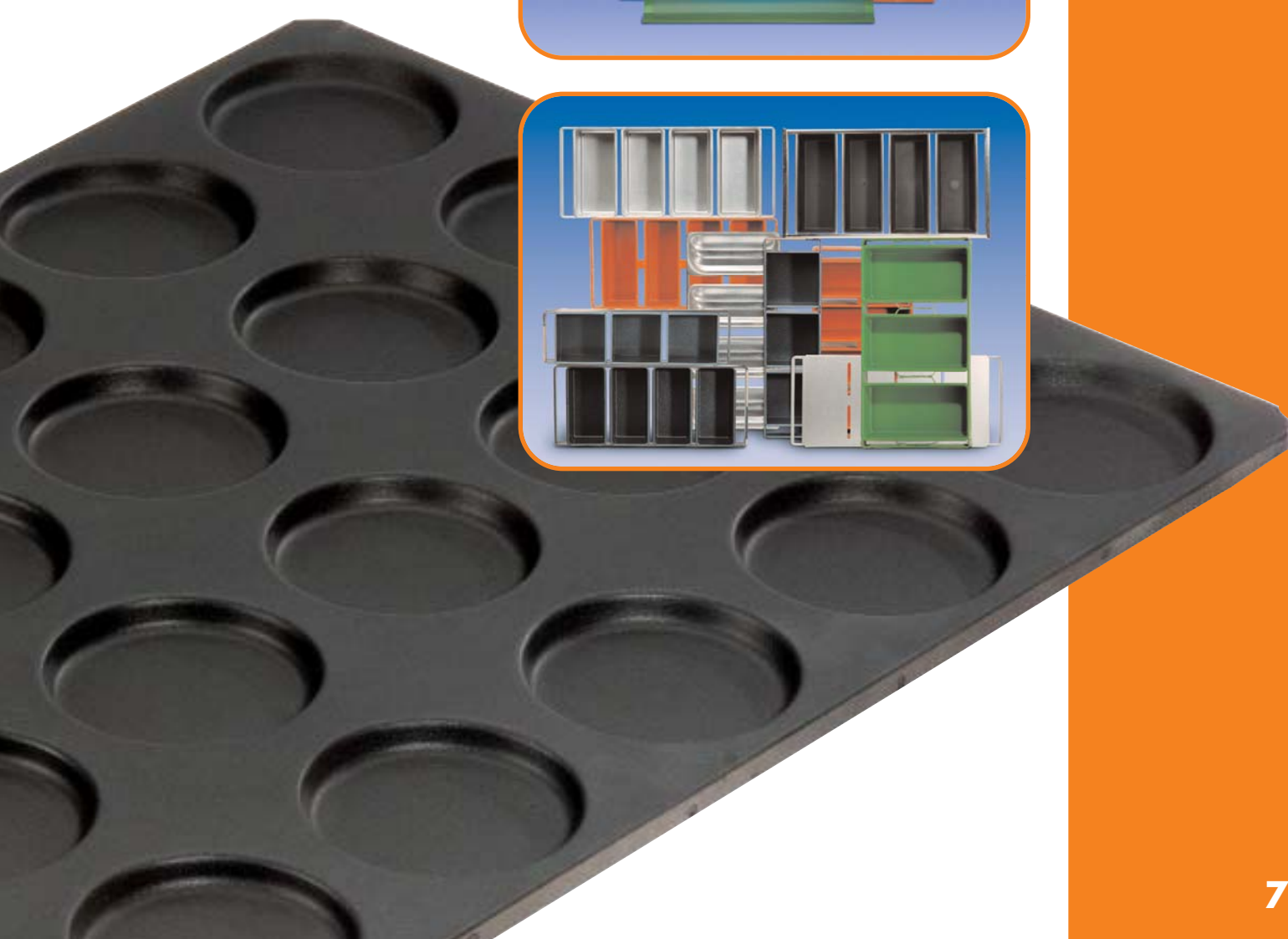
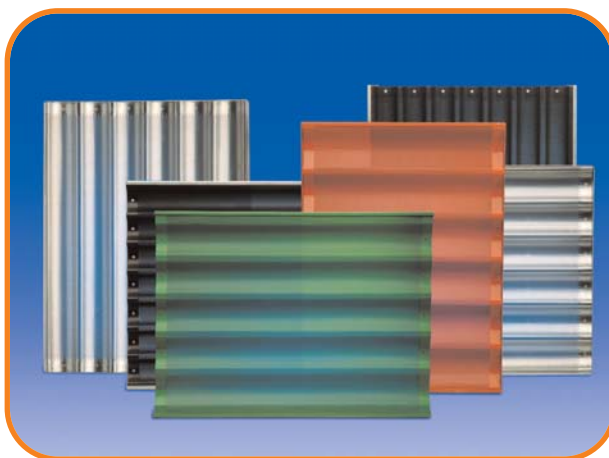
Bei Anneliese finden Sie die optimale Beschichtung für Kastenbrot-Formen, Baguettebleche, Hamburger und Hotdog-Bleche sowie Formen und Blechen für Kuchen und Süßgebäcke.

Gerne beraten wir Sie und bemustern die von uns vorgeschlagene Beschichtung.

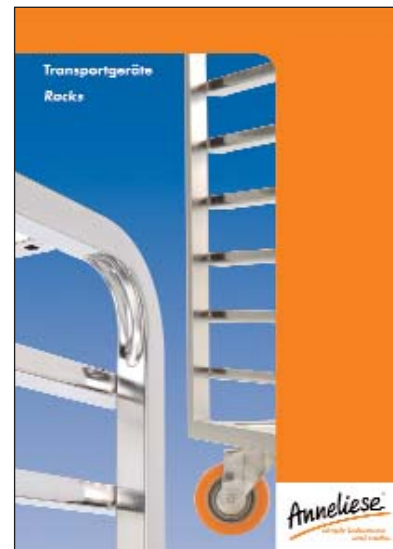
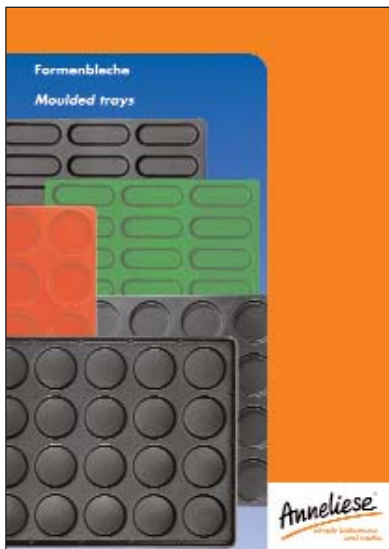
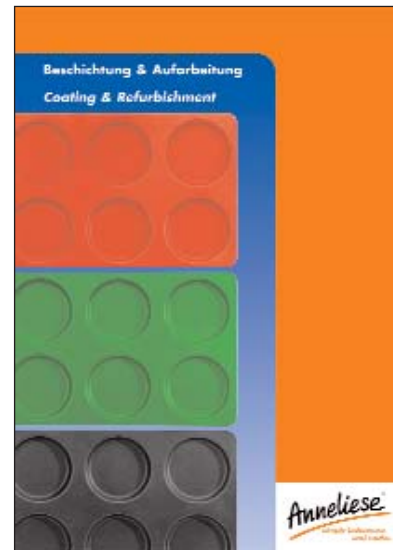
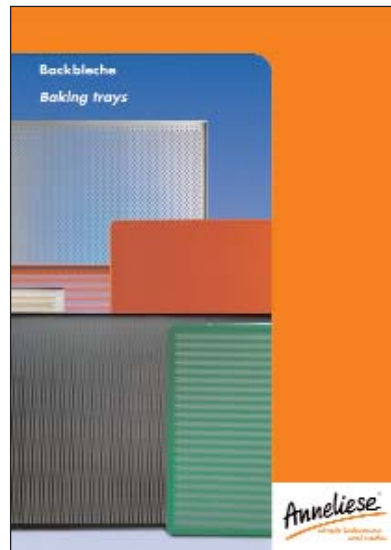
Anneliese always offers the right coating for your individual requirement out of a large range of non-stick coatings based on silicone and fluoropolymers.

At Anneliese you will find the best coating for bread tins, baguette trays, hamburger and hotdog trays as well as tins and trays for cakes and sweet products.

We will be pleased to advise you and will provide samples of the coating we suggest.



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