

Kastenverbände

Tin sets



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.



Tiefgezogene Formen

Deep-drawn tins

Tiefgezogene Formen werden aus einem einzigen Blech hergestellt. Dadurch entfallen die ansonsten üblichen Fugen und Schweißverbindungen in den Ecken. Gerade wenn Formen antihafbeschichtet werden, ist eine tiefgezogene Form die sichere Entscheidung. Für's Neubeschichten müssen die Formen vollkommen rückstandsfrei entschichtet werden. Das geht nur mit tiefgezogenen Formen. Da bleiben keine Restpartikel von Fett oder altem Beschichtungsmaterial zurück.

Standard:

- Maßgenauigkeit
- Stabilität
- Langlebigkeit

Ausführung:

- Stabiler Profilrahmen
- Verstärkungsbrücken zwischen den Formen

Customized:

- Abmessung von Form und Verband nach Anforderung des Kunden
- glatte oder schräg gerippte Formenoberfläche
- Material: Alu-Steel FAL (Stärke 0,88 mm) oder Edelstahl (Stärke 0,80 mm)
- Verband mit anliegendem oder überstehendem Rahmen
- loser Deckel, Schiebedeckel, Scharnierdeckel

Deep-drawn tins are made from one single metal sheet. Thus, the otherwise usual splices and welds at the corners do not exist. Especially where non-sticking coating is concerned, a deep-drawn tin is a sure decision. For re-coating, the tins have to be first de-coated without any remnants. This is possible only with deep-drawn tins. There are no leftover particles of fat or old coating material.

Standard:

- Dimensional accuracy
- Stability
- Long durability

Specification:

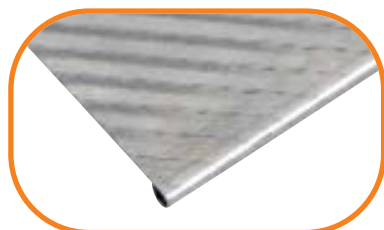
- Stable profile frame
- Supporting webs between the tins

Customized:

- Measurement of tins and sets according to the specifications of the customers
- Smooth or diagonally corrugated surface
- Material: aluminized steel (thickness 0.88 mm) or stainless steel (thickness 0.80 mm)
- Tin sets with adjacent frame or projecting frame
- Loose lid, sliding lid, hinged lid, etc.



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



Gekantete und geschweißte Formen *folded and welded tins*

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

Standard:

- Maßgenauigkeit
- Stabilität
- Langlebigkeit

Ausführung:

- gekantete und punktgeschweißte Formen
- stabiler Profilrahmen
- verstärkter Formenrand durch eingerollte Drahteinlage
- Verstärkungsbrücken zwischen den Formen

Customized:

- Abmessung von Form und Verband nach Anforderung des Kunden
- glatte oder schräg gerippte Formenoberfläche
- Material: Alu-Steel FAL (Stärke 0,75 mm) oder Edelstahl (Stärke 0,80 mm)
- Verband mit anliegendem oder überstehendem Rahmen
- loser Deckel, Schiebedeckel, Scharnierdeckel

The demanding routine of a baking factory does not allow for any compromises in quality.

Standard:

- Dimensional accuracy
- Stability
- Durability

Specification

- folded and spot-welded tins
- stable profile frame
- reinforced tin edge through rolled up wire inlay
- Supporting webs between the tins

Customized:

- Dimensions of tins and tin sets according to the requirements of the customers
- Smooth or diagonally corrugated surface
- Material: aluminized steel (thickness 0.75 mm) or stainless steel (thickness 0.80 mm)
- Tin sets with adjacent frame or projecting frame
- Loose lid, sliding lid, hinged lid, etc.

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



Anlagen – Verbände für industrielle Linien ...customized

Tin sets for industrial lines ...customized

Wenn Formenverbände in industriellen Produktionslinien funktionieren sollen, müssen sie präzise nach den Vorgaben des Anlagenbauers konstruiert und gefertigt werden.

Wenn eine neue Backware entwickelt wird, muss die Backform in Größe und Gestaltung den individuellen Wünschen des Produktentwicklers entsprechen.

In diesen Fällen kommt der Anneliese „Customizer“ zum Einsatz.

Mit seiner jahrzehntelangen Praxiserfahrung und Know-how in der Tiefziehtechnik und Werkzeugbau stellt Werner Kalbantner das Bindeglied zwischen dem Backbetrieb und der eigenen Fertigung her. Kurze Wege und Kompetenz sind die Basis für eine schnelle und effektive Umsetzung.

Eine motivierte Mannschaft von erfahrenen Konstrukteuren und ein modernster Maschinenpark sorgen für die reibungslose und sichere Umsetzung.

If tin sets in industrial production lines should function, they need to be constructed and built precisely according to the specifications of the plant engineer.

When a new kind of bread or cake is to be developed, the baking tin should meet the individual wishes of the product developer in size and design.

In such cases the Anneliese "Customizer" moves into action.

With decades of practical experience and his know-how in deep-draw techniques and toolmaking, Werner Kalbantner forms the link between baking business and individual production. Direct ways and competence are the basis for a quick and effective realisation.

A motivated team of experienced construction engineers and an extremely modern machinery guarantee a smooth and reliable implementation.



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



Backen ohne zu fetten. In Kunststoff-Formen.
Einfach zu reinigen.

Ausführung:

- Stabiler „Q-Snap“ Edelstahl-Rahmen
- Formen auswechselbar
- lebensmitteltauglicher, hitzbeständiger Kunststoff

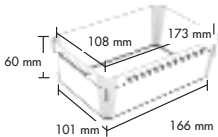
*Baking without greasing. Tins from synthetic material.
Easy to clean.*

Specification:

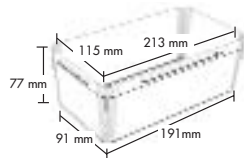
- stable "Q-Snap" stainless steel frame
- exchangeable tins
- food safe, heat resistant synthetic material



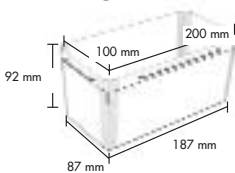
B0100



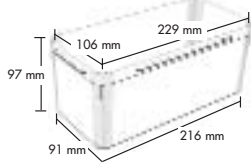
B0700



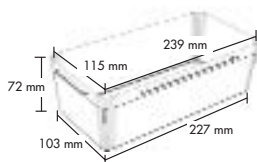
B0113



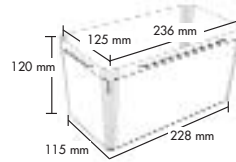
B0114



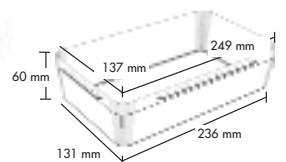
B0600



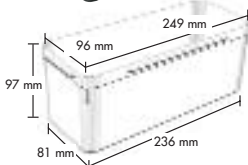
B0500



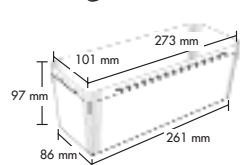
B0200



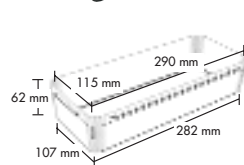
B0115



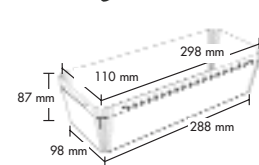
B0116



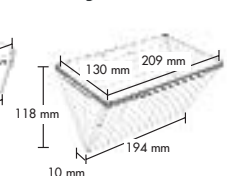
B0300



B0400



B0800



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

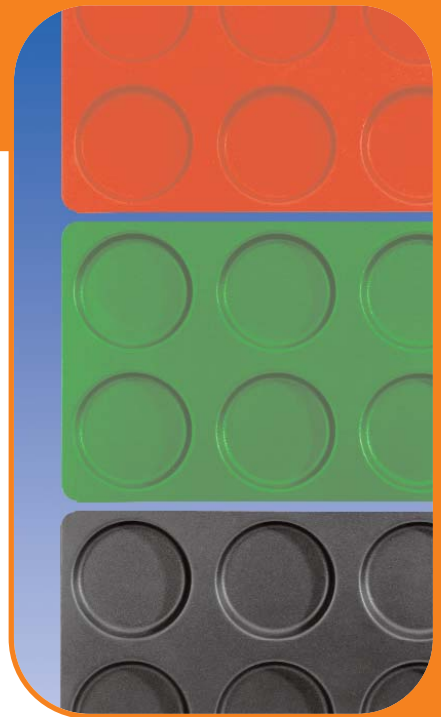
TopCoat nova ist ein PTFE / PFA basiertes Antihaf-System auf 2-Schicht-Basis.

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

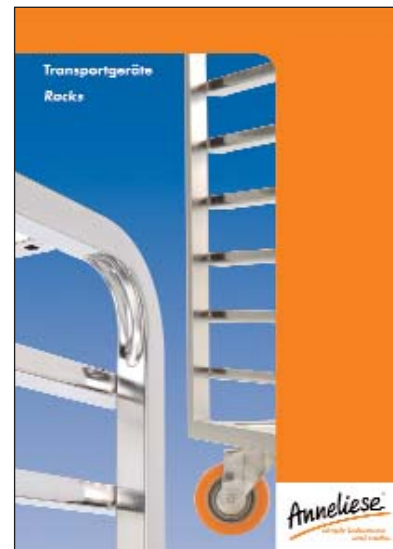
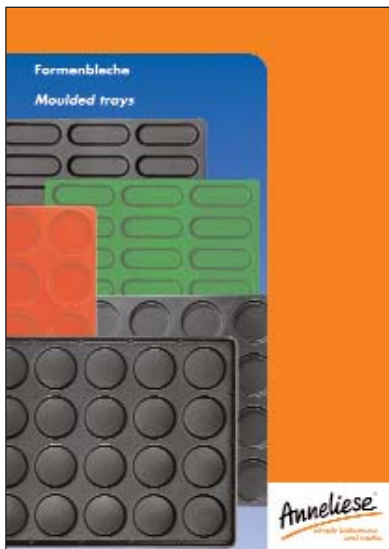
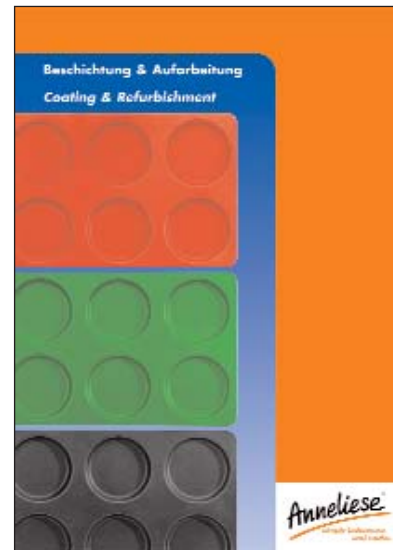
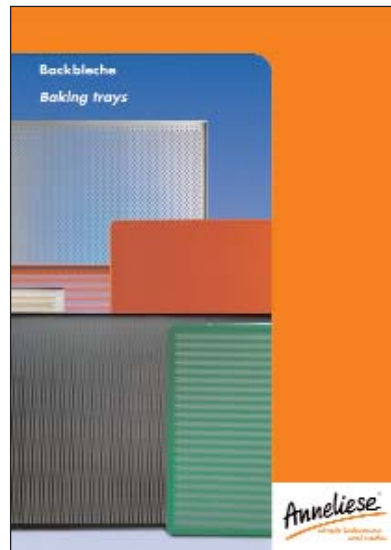
Von der Abholung über die Aufarbeitung, von der Lagerung bis hin zur Anlieferung – Anneliese kümmert sich um die komplette Abwicklung bei der Neubeschichtung und Aufarbeitung Ihrer gebrauchten Backgutträger.

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