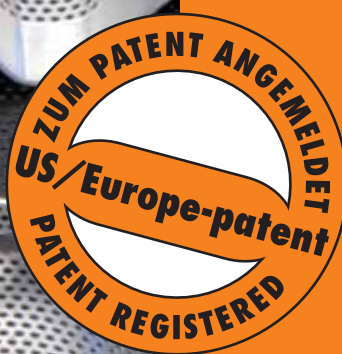


Quick'n Easy



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 extent 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.



Quick'n Easy - Kostengünstiges, sicheres Schnellwechsel-System

Quick'n Easy - Cost-saving, refurbishment system

Das Prinzip

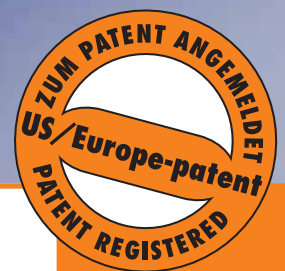
Wenn Anlagenbleche neu beschichtet werden müssen, werden die kompletten Bleche zum Hersteller zurückgeschickt und dort sehr aufwändig neu beschichtet.

Mit dem Quick'n Easy System kann der Kunde den Austausch der Bleche vor Ort innerhalb von nur 3 Minuten selbst vornehmen.

The principle

If trays have to be refurbished, the complete trays have to be returned to the supplier in order to have them recoated there in an excessively elaborate process.

With the Quick'n Easy system the customer can exchange the trays on site within no more than 3 minutes.



Das Verfahren:

- Die Auflagebleche werden nicht mehr wie bisher auf den Rahmen genietet, sondern mit Bolzen befestigt. Die Bolzen werden im Inneren des Rahmens mit einer Spezialschiene arretiert und gesichert.
- Beim Austausch der Auflagebleche wird die Sicherungsschiene einfach entsichert und schnell entnommen. Jetzt sind sämtliche Bolzen freigegeben und das Auflageblech kann leicht entnommen werden.
- Das neue Auflageblech wird eingelegt, die Bolzen von Hand eingesteckt und die Spezialschiene wieder eingefahren und mittels einer Schraube gesichert.
- Fertig

The process:

- *The trays are no longer riveted on the frame, but fastened with bolts. The bolts are fixed and secured inside the frame with a special bar.*
- *When the trays are exchanged, the security bar is simply released and removed very quickly. Now all bolts are freely accessible and the tray can be taken out easily.*
- *The new tray is inserted, the bolts are pushed in by hand and the bar is moved in again and secured by a screw.*
- *That's it.*

Befreien Sie mit Quick ´n Easy Ihr Lager von unnötigen Beständen
Free your stock from unnecessary inventory with Quick ´n Easy



Um den Produktionsausstoß auch während der Aufarbeitung sichern zu können, benötigt man zumindest eine größere Teilmenge von Anlagenblechen als „Austauschmenge“. Dieser „doppelte Blechesatz“ bindet nicht nur Kapital, sondern verursacht zudem Handlings-, Lager- und Transportkosten.

Quick ´n Easy räumt das Lager und aktiviert totes Kapital.

In order to secure production output also during the time of refurbishment, you normally require at least a larger amount of line trays as spares. This “double set of trays” not only binds capital, but also entails handling, storing and transport costs.

Quick ´n Easy clears your stock and activates dead capital.



Vorteile durch Quick ´n Easy

- Investitionen für Austauschbleche entfallen zu 100 %. Sie benötigen keinen "doppelten Blechesatz".
- Die Retoursendungen von wieder zu beschichtenden Blechen entfallen - inkl der dafür notwendigen hohen Kosten für Verpackung und Transport.
- Die Kosten für die neue Beschichtung sinken enorm.
- Es gibt keine hohen Wechselkosten und Wartezeiten.

Advantages with Quick ´n Easy

- *Investment for spare trays is saved by 100 per cent. You do no longer require a "double set of trays".*
- *Returning shipments of trays which have to be recoated are no longer necessary - saving the high costs for packing and transport involved.*
- *The costs for new coating drop dramatically.*
- *There are no expensive exchange costs and waiting times.*

Quick'n Easy

Quick'n Easy

Quick'n Easy kann bei allen Arten und Größen von Backgutträgern eingesetzt werden.

Quick'n Easy can be used for all types and sizes of trays.

Glatte Bleche / Ausführung

- Rahmen aus Edelstahl
- Rundum sauber und glatt verschweißt
- Blechauflagen aus Aluminium-Mangan
- Minimaler Durchmesser der Lochung 1,5 mm

Flat trays / execution

- *Frame made of stainless steel*
- *Cleanly and evenly welded all around*
- *Tray rest made of aluminium manganese*
- *Minimum diameter of the perforation 1.5 mm*

Längs - Quergewellte Bleche / Ausführung

- Rahmen aus Edelstahl
- Rundum sauber und glatt verschweißt
- Blechauflagen aus Aluminium-Mangan
- Minimaler Durchmesser der Lochung 1,5 mm

Longitudinally - cross-wise waved trays / execution

- *Frame made of stainless steel*
- *Cleanly and evenly welded all around*
- *Tray rest made of aluminium manganese*
- *Minimum diameter of the perforation 1.5 mm*

Größen

800 x 600 mm
1.200 x 600 mm
1.600 x 600 mm
2.000 x 800 mm
weitere Größen und Ausführung auf Anfrage

Sizes

800 x 600 mm
1,200 x 600 mm
1,600 x 600 mm
2,000 x 800 mm
Further sizes and executions upon request.



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.

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

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.

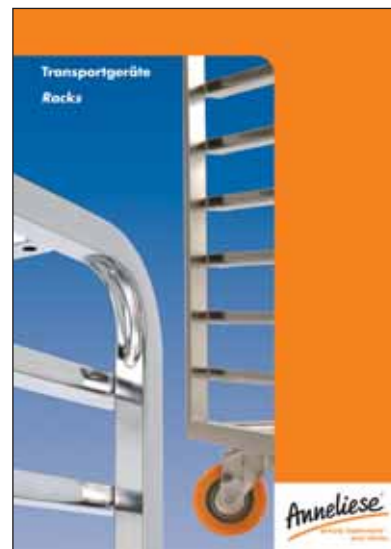
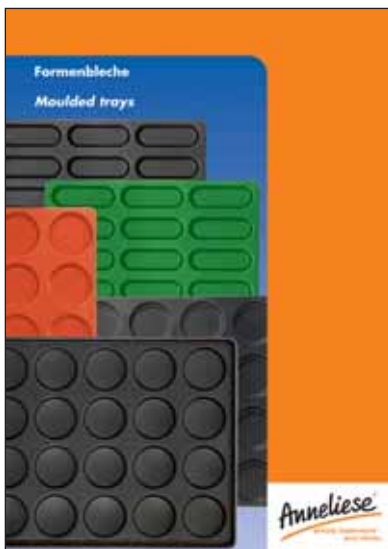
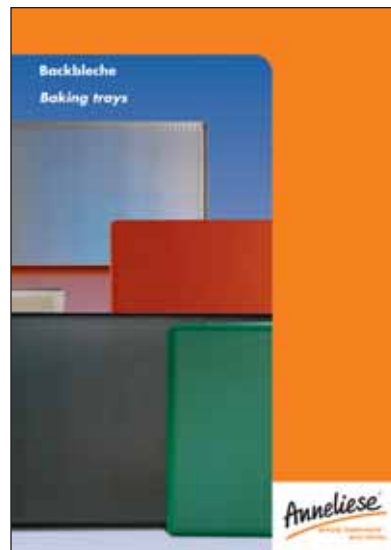
TOPCOAT extra

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.

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