



Anlagenbleche

Für vollautomatische Anlagen

Trays for baking lines

For fully automatic lines

■ made
■ in
■ Germany

Anneliese[®]
industrial bakeware
and racks.

Details Details



Sämtliche Anneliese-Wellen verfügen über stabile Edelstahlrieten

All Anneliese channels offer stable stainless steel rivets



Customizing: Abgeflachte Welle

Customizing: Flat channel



Customizing: Größe und Anzahl der Wellen auf Kundenwunsch

Customizing: Size and number of channels according to customers' requirements



Hygiene: sicher und leicht zu reinigender Rahmen

Hygiene: safe and easy-to-clean frame



Sicherheit: spannungsfreie Verbindung durch schwimmende Vernietung

Safety: "Floating" fixation offers connections free of tension



Sicherheit: Eine eingeprägte Sikke verhindert das Verrutschen gefrorener Produkte auf dem Blech

Safety: an embossment prevents frozen products from sliding off trays

Beschichtungen

Coatings

Full Service

Von der Abholung über die Aufarbeitung bis zu Lagerung und Anlieferung: Anneliese kümmert sich um die komplette Abwicklung bei der Neubeschichtung und Aufarbeitung Ihrer gebrauchten Backgutträger.

Beschichtungs-Vorteile

- Einfache Reinigung
- Ersparnis von Reinigungszeit und -mitteln
- Kein Einsatz von Trennmitteln mehr
- Weniger Produktionsausschuss
- Reduzierte Reinigungszeit - mehr Backzeit
- Keine Fettkohle-Rückstände mehr

Full Service

Collection, refurbishment, storage and delivery: Anneliese takes care of the complete process of re-coating and refurbishment of your used baking trays.

Coating advantages

- Easy cleaning
- Saves cleaning time and cleaning agents
- No use for separating agents
- Less production rejects - longer baking life
- No more tin carbon



- Antihafbeschichtung auf Silikonkautschukbasis
- Hohe Lebensdauer durch spezielle Vorbehandlung
- Hygroskopische Eigenschaften des Silikons, dadurch Feuchtaufnahme während der Gare und Abgabe während des Backprozesses

- *Non-stick coating based on silicone rubber*
- *Longlife coating due to pre-treatment*
- *Hygroscopic characteristics of the silicone allow dampness to be absorbed during proofing and to be released during baking*



- Harzgebundene Silikonbeschichtung
- Ideal für stark zuckerhaltige Rezepturen
- Besonders gute Antihafteigenschaften bei süßen Produkten

- *Resin-bound silicon coating*
- *Suitable for sweet products*
- *Extremely good non-stick coating characteristics*



- PTFE/PFA-basiertes Antihaf-System auf 2-Schicht-Basis
- Hohe Temperatur- und Abriebbeständigkeit
- Lange Lebensdauer

- *PTFE/PFA 2-layer non-stick coating system*
- *High temperature and abrasion resistance*
- *Long service life*



- FEP-basierte Teflonbeschichtung auf 3-Schichten-Basis

- *FEP 3-layer based teflon coating*



- PFA-basiertes 2-Schicht-Antihaf-System
- Besonders geeignet für Weizenteige

- *PFA-based 2-layer non-stick coating system*
- *Ideally suitable for wheat dough*

MECA type

Bleche für vollautomatische Anlagen

Standard

- Maßgenau, stabil und langlebig
- Edelstahlrahmen
- Sauber und glatt verschweißt
- Blechauflagen aus Alu-Mangan
- Micro-Lochung 1,5 mm
- Sämtliche Wellen sind zweifach genietet, Edelstahlnieten

Customized

- Abmessungen spezifisch nach Anforderung der Anlage
- Blechauflagen aus Edelstahl
- Stapelnocken zur Magazinierung
- Codierung
- Antihaft-Coating (Teflon oder Silikon)



MECA type

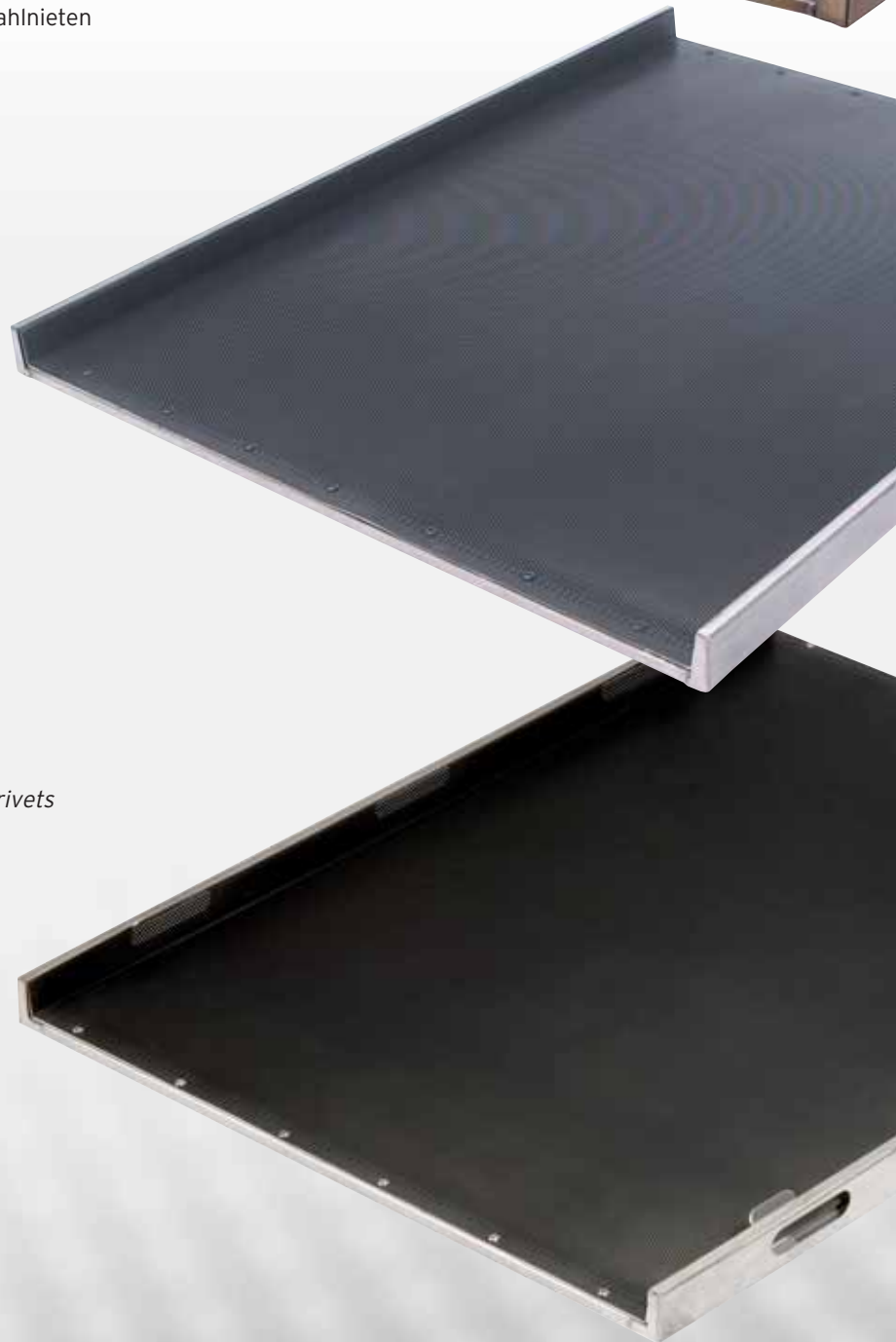
Trays for fully automatic lines

Standard

- Accuracy of measurements
- Stainless steel frames
- All sides welded flush and evenly
- Perforated tray made of aluminium manganese
- Micro perforation 1,5 mm
- All channels are double-riveted, stainless steel rivets

Customized

- Size according to line requirements
- Stainless steel frames
- Stacking pins for storing
- Coding
- Non-stick coating (teflon or silicone)



MECA large

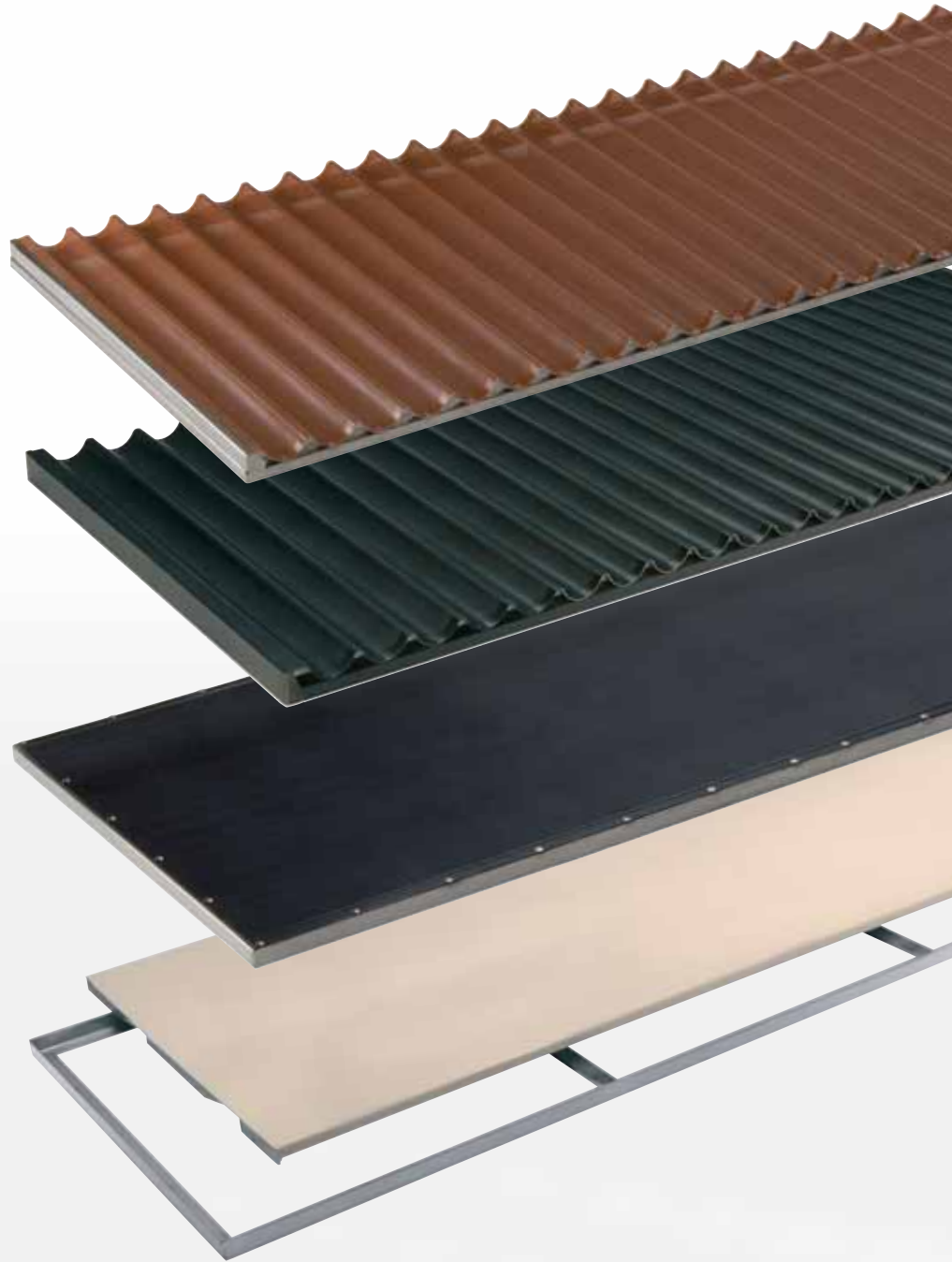
Bleche für vollautomatische Anlagen

Standard

- Maßgenau, stabil und langlebig
- Edelstahlrahmen
- Sauber und glatt verschweißt
- Leicht waschbar
- Restloser Wasserablauf
- Blechauflagen aus Alu-Mangan
- Micro-Lochung 1,5 mm
- Genietete Wellen, Edelstahlnieten

Customized

- Abmessungen spezifisch nach Anforderung der Anlage
- Blechauflagen aus Edelstahl
- Stapelnocken zur Magazinierung
- Codierung
- Antihaft-Coating (Teflon oder Silikon)



MECA large

Trays for fully automatic lines

Standard

- Accuracy of measurements
- Stainless steel frames
- All sides welded flush and evenly
- Easy cleaning
- Water drains off completely
- Perforated tray made of aluminium manganese
- Micro perforation 1,5 mm
- Riveted channels, stainless steel rivets

Customized

- Size according to line requirements
- Stainless steel tray rests
- Stacking pins for storing
- Coding
- Non-stick coatings (teflon or silicone)



Blechreinigungsmaschine Belt 800, integriert in einer Mecatherm-Anlage 600 x 800.
Weitere Hinweise entnehmen Sie bitte unserer Broschüre „Belt 800“.

Tray cleaning machine Belt 800, integrated into a Mecatherm line.
For more information please refer to our brochure "Belt 800".

Quick'n Easy

Das Prinzip

Zur Neubeschichtung müssen Anlagenbleche zurück zum Hersteller. Statt dieses aufwändigen Neubeschichtungsprozesses können Kunden mit dem Quick'n Easy-System Bleche in nur drei Minuten vor Ort selbst austauschen.

Die Auflagenbleche werden nicht mehr wie bisher auf den Rahmen genietet, sondern mit Bolzen befestigt. Die Bolzen werden im Innern des Rahmens mit einer Spezialschiene arretiert und gesichert.

Beim Austausch der Auflagebleche wird die Sicherungsschiene einfach entsichert und entnommen. Jetzt sind sämtliche Bolzen freigegeben und das Auflageblech kann leicht entnommen werden.

Das neue Auflagenblech wird eingelegt, die Bolzen von Hand eingesteckt, die Spezialschiene wieder eingefahren und mittels einer Schraube gesichert.

Die Vorteile

- Investitionen für Austauschbleche entfallen zu 100%
- Kein „doppelter Blechesatz“ mehr nötig
- Retouren, Verpackungs- und Transportkosten für wiederzubeschichtende Bleche entfallen
- Kosten für neue Beschichtungen sinken
- Keine hohen Wechselkosten und Wartezeiten

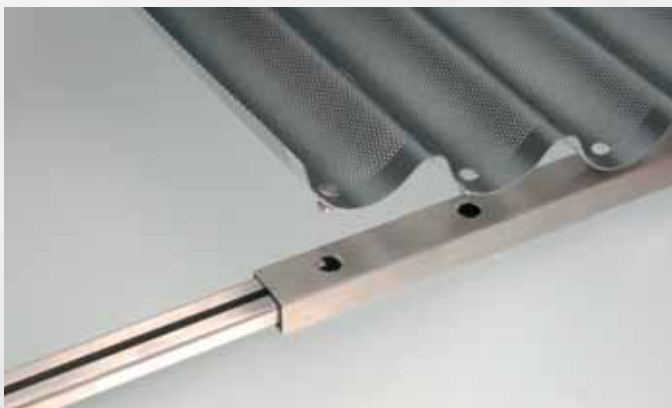
Für alle Arten und Größen von Backgutträgern

Glatte Bleche

- Rahmen aus Edelstahl
- Rundum sauber und glatt verschweißt
- Blechauflagen aus Alu-Mangan
- Micro-Lochung 1,5 mm

Längs-Quergewellte Bleche

- Rahmen aus Edelstahl
- Rundum sauber und glatt verschweißt
- Blechauflagen aus Alu-Mangan
- Micro-Lochung 1,5 mm



The principle

Usually trays have to be returned completely to the supplier for re-coating. With the Quick'n Easy system customers can exchange the trays on site within no more than 3 minutes a tray.

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 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.

The advantages

- Investments for spare trays is saved cut by 100 %
- No more "double sets" of trays needed
- No more cost for returning shipments of recoated trays
- Cost for new coatings drop dramatically
- No more expensive exchange costs and waiting times

For all types and sizes of trays

Flat trays

- Stainless steel frames
- All around cleanly and evenly welded
- Tray support made of aluminium manganese
- Micro perforation 1,5 mm

Longitudinally-lateral waved trays

- Stainless steel frames
- All around cleanly and evenly welded
- Tray support made of aluminium manganese
- Micro perforation 1,5 mm

Für jeden Einsatz die maßgeschneiderte Lösung

Nur einige von Tausenden unserer Produktlösungen

***Taylor*made solutions for every purpose**

Just a few of thousands of our product solutions

Customized

- Spezialblech für Soft Buns in Linienproduktion

Customized

- *Special tray for in-line produced soft buns*

Customized

- Spezialblech für Soft Buns in Linienproduktion

Customized

- *Special tray for in-line produced soft buns*

Customized

- Muffin-Produktion in der Linie

Customized

- *In-line production of muffins*



Für jeden Einsatz die maßgeschneiderte Lösung

Nur einige von Tausenden unserer Produktlösungen

Taylormade solutions for every purpose

Just a few of thousands of our product solutions

Customized

- Hamburger Blech mit konvexem Boden.

Customized

- Hamburger tray with convex bottom.



Customized

- Hotdog Blech mit TopCoat-Beschichtung.

Customized

- Hot Dog tray with TopCoat coating.

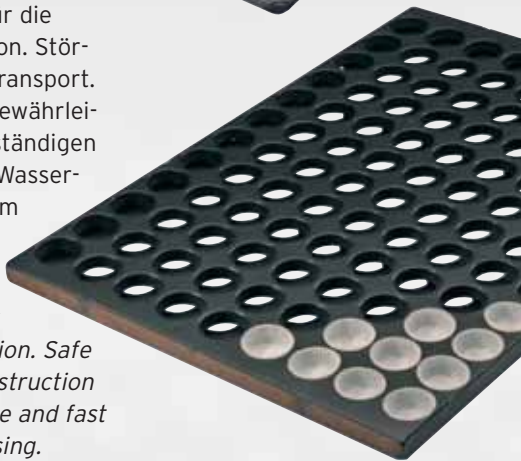


Customized

- Muffin Blech für die Linienproduktion. Störungssicherer Transport. Konstruktion gewährleistet einen vollständigen und schnellen Wasserablauf nach dem Spülvorgang.

Customized

- Muffin tray for in-line production. Safe transport. Construction offers complete and fast drain after rinsing.



Customized

- Hamburger Blech mit konvexem Boden und Kennzeichnung. Der Kunde stellt glutenfreie Hamburger her.

Customized

- Hamburger tray with convex bottom and mark. The customer produces gluten-free hamburgers.



Customized

- Unbeschichtetes Hamburger Blech für den Einsatz im Stikkenwagen.

Customized

- Uncoated hamburger tray for use in baking rack.

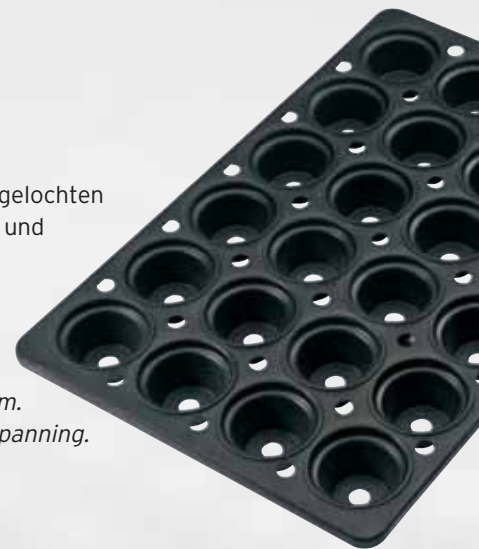


Customized

- Muffin Blech mit gelochten Böden. Schnelles und störungsfreies Entkapseln.

Customized

- Muffin tray with perforated bottom. Fast and easy depanning.



Customizing

Die maßgeschneiderte Lösung für den Transport und die Aufbewahrung Ihrer Waren angepasst an die Bedürfnisse Ihres Betriebes und Ihrer Produktionsumgebung. Sprechen sie uns an!

The taylormade solution for transport and storage of your goods, meeting the specific needs of your company and your production process. Give us a call!

Anneliese Mertes GmbH

In der Krause 67 · 52249 Eschweiler · Germany
Tel. +49 (0) 24 03 -70 01-0 · Fax +49 (0) 24 03 -2 41 51
e-mail: info@anneliese.de · www.anneliese.com

Anneliese[®]
industrial bakeware
and racks.