

Baguettebleche

Baguette trays

■ made
■ in
■ Germany

Anneliese[®]
*industrial bakeware
and racks.*

Abgeflachte Welle
Flat channels



Runde Welle
Round channels



Beschichtungstypen *Coating types*



- 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*

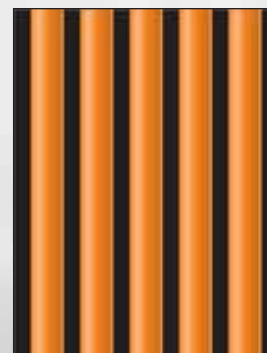


- PFA-basiertes 2-Schicht-Antihaf-System
- Besonders geeignet für Weizenteige

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



Querreihen
Lateral



Längsreihen
Longitudinal

Master type

- Stabile Ausführung für den Einsatz im Stikkenofen
- Gebogener Alu-Rohrrahmen
- Offene Wellen
- Blechauflagen aus Alu-Mangan
- Micro-Lochung 1,5 mm
- Genietetete Wellen, Edelstahlrieten!

Option: auch als glattes Blech lieferbar

Master type

- Stable models, especially suited for use in rack ovens
- Bent tube frame made of aluminium
- Open channels
- Perforated tray decks made of aluminium manganese
- Micro perforation 1,5 mm
- Riveted channels, stainless steel rivets!

Option: also available as flat tray



ECO type

- Für den Einsatz im Stikkenofen und im Etagenofen
- Platzsparende Stapelung
- Geprägtes Blech aus Alu-Mangan
- Offene Wellen
- Loch-Durchmesser 3,0 mm
- Geringes Gewicht

ECO type

- Suited for use in rack and deck ovens
- Space saving stacking
- Embossed sheet metal made of aluminium manganese
- Open channels
- Perforation diameter 3,0 mm
- Very low weight



Profi type

- Verschweißter Alu-Rahmen
- Blechauflagen aus Alu-Mangan
- Offene Wellen
- Micro-Lochung 1,5 mm
- Genietetete Wellen, Edelstahlrieten!

Option: auch als glattes Blech lieferbar

Profi type

- Welded frame made of aluminium
- Tray decks made of aluminium manganese
- Open channels
- Micro perforation 1,5 mm
- Riveted channels, stainless steel rivets!

Option: also available as flat tray



Euro type

- Stabile Ausführung für den Einsatz im Stikkenofen und Etagenofen
- Umlaufender, gebogener Aluminiumprofil-Rahmen
- Geschlossene Ausführung
- Micro-Lochung 1,5 mm
- Genietetete Wellen, Edelstahlnieten!

Option: auch als glattes Blech lieferbar

Euro type

- *table models, especially suited for use in rack ovens*
- *Circumferential, closed aluminium frame*
- *closed type*
- *Micro perforation 1,5 mm*
- *Riveted channels*

Option: also available as flat tray



Standard type

- Wellenblech aus Aluminium-Mangan
- Umlaufender, geschlossener Winkelrahmen aus Aluminium
- Durchmesser der Lochung 3 mm

Standard type

- *Waved metal sheed made of aluminium manganese*
- *Circumferential, closed aluminium frame*
- *Diameter of perforation 3 mm*



Baguetteblech stapelbar

- Wellenblech aus Aluminium-Mangan
- Micro-Lochung 1,5 mm
- Extra hoher Seitenrand, dadurch auch belegt stapelbar

Baguette tray stackable

- *Waved metal sheed made of aluminium manganese*
- *Micro perforation 1,5 mm*
- *Specially enhanced rim for engaged stacking*



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.