

SOFTBREAD & AUFARBEITUNG



Beschichtung & Aufarbeitung

Effizienz und Kostenersparnis

Coating & Refurbishment

Efficiency and cost reduction

■ made
■ in
■ Germany

Anneliese[®]
industrial bakeware
and racks.

Beschichtungstypen *Coating types*



- Antihafbeschichtung auf Silikonkautschukbasis
- Hohe Lebensdauer durch spezielle Vorbehandlung
- Hygroskopische Eigenschaften des Silikons, dadurch Feuchtigkeitsaufnahme 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*

Für alle Arten von Backgutträgern

Aus einem großen Spektrum an Antihafbeschichtungen auf Silikon- und Fluorpolymerbasis bieten wir immer die richtige Beschichtung für Ihre individuellen Bedürfnisse an.

Optimale Beschichtungen für:

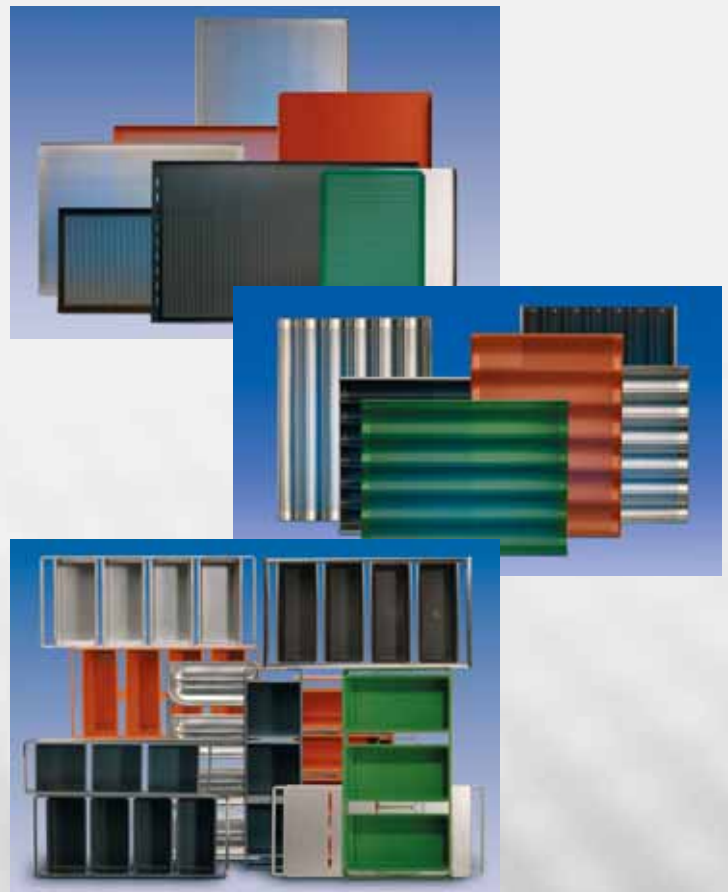
- Lochbleche
- Kastenbrot-Formen
- Baguettebleche
- Hamburgerbleche
- Hot Dog-Bleche
- Formen und Bleche für Kuchen und Süßgebäcke
- Anlagenbleche

For all kinds of baking trays and tins

The right coating for your individual requirements out of a large range of non-stick coatings based on silicone and fluoropolymers.

Optimum coatings for:

- *Perforated trays*
- *Bread tins*
- *Baguette trays*
- *Hamburger trays*
- *Hot Dog trays*
- *Tins and trays for cakes and sweet products*
- *Trays for baking lines*

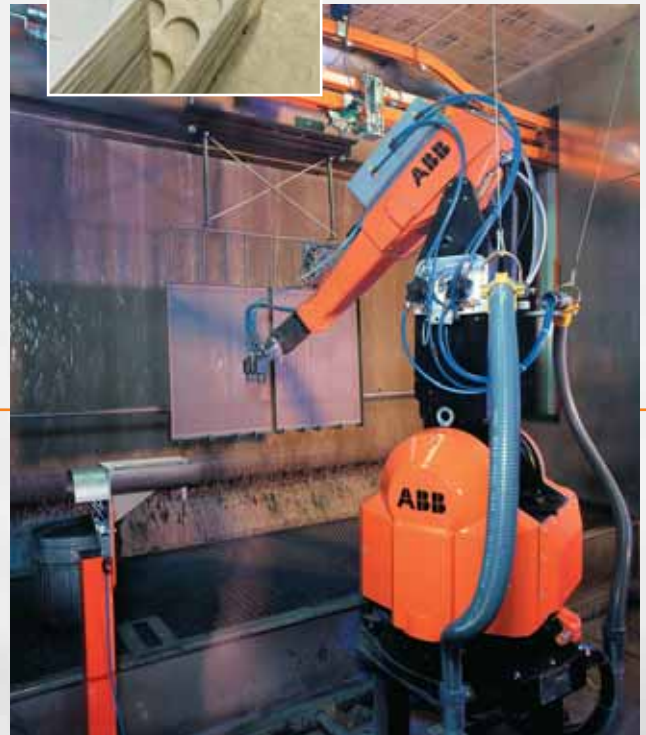


Neubeschichtung und Aufarbeitung

Re-coating and refurbishment

Schritt für Schritt · Step by step

- 1) Die Altbeschichtung wird in einem Pyrolyse-Ofen bei Temperaturen über 600°C unter Sauerstoff-Ausschluss aufgebrochen.
 - 2) Je nach Beschichtungstyp und Art des Backgutträgers werden Form oder Blech mit den unterschiedlichen Korunden gestrahlt. Dabei werden die Reste der Altbeschichtung entfernt und die Oberfläche aufgeraut.
 - 3) Die Backgutträger werden auf mechanische Beeinträchtigungen untersucht und evtl. instandgesetzt. Irreparable Backgutträger werden nach Rücksprache mit dem Kunden ersetzt.
 - 4) In der Beschichtungsanlage werden die vorbereiteten Backgutträger vollautomatisch und nach Kundenwunsch beschichtet.
-
- 1) *The old coating is broken up at a temperature of over 600° C in an oxygen-free environment using a pyrolysis oven.*
 - 2) *Depending on the type of coating and baking tray, the tin or tray is sand blasted with different corundums. This process removes the residues of the old coating and the surface is roughened.*
 - 3) *During the process the baking trays are inspected for mechanical damages and, if possible, reconditioned. Baking trays which cannot be repaired are not reconditioned but replaced after customer consultation.*
 - 4) *In our coating line the prepared baking trays are re-coated fully automatically according to customers' requirements.*



Qualität · Quality

Zeitgemäße Anforderungen an Präzision und Dokumentation sind nur mit automatischer Herstellung zu gewährleisten.

Sämtliche Prozesse in der Neubeschichtung und Aufarbeitung laufen daher vollautomatisch ab. Damit bieten wir höchste Qualitätsansprüche in Sachen Chargen-Kennzeichnung und -Rückverfolgbarkeit.

Up-to-date high precision and documentation requirements can only be met by fully automatic production. All processes in re-coating and refurbishment are therefore fully automated. That is why we offer the highest quality standards in terms of charge marking and traceability.

Logistik & Lagerung – Perfekter Service

Logistics & Storage – Perfect Service



Anneliese übernimmt die komplette Abwicklung der Neubeschichtung und Aufarbeitung. Sie stellen nur die Backgutträger palettiert zur Abholung bereit. Unser Lieferservice übernimmt zum vereinbarten Termin die Ware in Ihrer Produktion. In unseren Hochregalen lagern wir Ihre Backgutträger fachgerecht und kostenfrei bis zum Lieferabruf. Mail oder Anruf genügt und unser Lieferservice stellt die Backgutträger schnell und zuverlässig zu. Ein paar Tage danach holen wir die ausgemusterten Backgutträger wieder ab.

Anneliese takes care of the complete process of new coating and refurbishment. You only have to place the baking trays on pallets. Our delivery service collects them at your production site on the agreed date. Your trays will be stored professionally in our spacious high rack warehouse. Just drop us an e-mail or give us a phone call and our fast and reliable service delivers free of charge. A few days later rejected baking trays will be re-collected.



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.