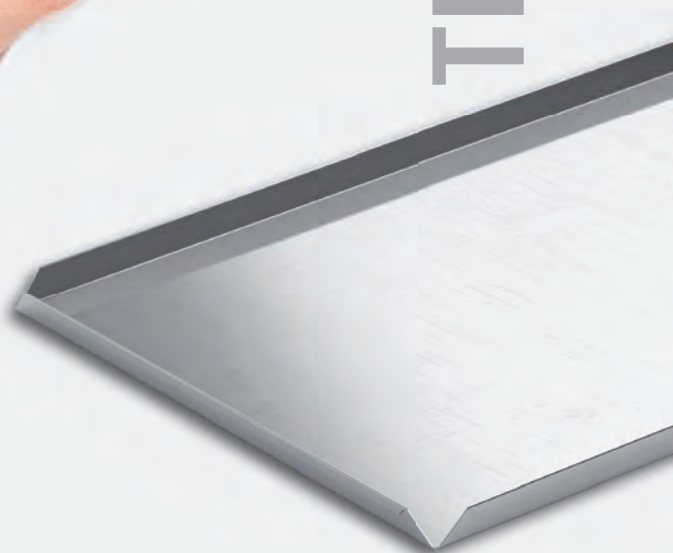


**Anneliese**<sup>®</sup>  
Industrial bakeware  
and racks.

**TECHNOLOGIE DE CUISSON**  
Pour l'industrie, l'artisan et le point chaud

 Fabriqué  
 en  
 Allemagne



## Editorial



### *Bienvenue chez Anneliese Backtechnik!*

Depuis 1965, nous fabriquons des produits technologiques de cuisson pour le commerce, l'industrie et la vente.

Dans ce catalogue, nous sommes fier de vous présenter une gamme standard adaptée incluant plaques de cuisson, plaques à baguettes, moules à pain avec les chariots de cuisson, de stockage, de refroidissement et de transport.

Nos produits standards peuvent être adaptés à vos besoins et dans les pages suivantes nous proposons les options les plus courantes.

Nous serons heureux de vous convaincre avec notre large gamme de qualité « Fabriquée en Allemagne » Contactez-nous aujourd'hui !

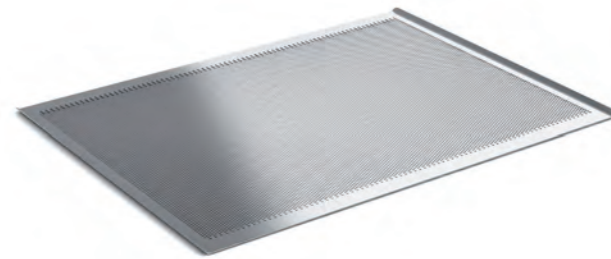
Salutations,

*Gerhard Froebus & Helmut Leuver*

PS: Bientôt! Si vous cherchez nos solutions de management pour le magasin et l'équipement d'usine ou des solutions logistiques pour cuire des boulangeries ou point chaud, notre catalogue élargi sera bientôt disponible !



## Table des matières



### Plaque de cuisson

Plaque de cuisson 2 bords	8
Plaque de cuisson 3 bords – design robust	10
Plaque de cuisson 3 bords – design standard	12
Plaque de cuisson 4 bords	14
Caisse à génoise	16
Plaque de présentation – Noire18	
Plaque de présentation – INOX	20
Plaque de cuisson type Master plate	22
Plaque de cuisson type Profi plate	24
Plaque de cuisson type Euro plate	26
Plaque de cuisson pour ligne industrielle	28



### Plaque à baguettes

Plaque à baguettes type Master	32
Plaque à baguettes type Profi	34
Plaque à baguettes type Euro	36
Plaque à baguettes type Eco	38
Plaque à baguettes type Standard	40
Plaque à baguettes empilables	42
Plaque à baguettes industrielles	44

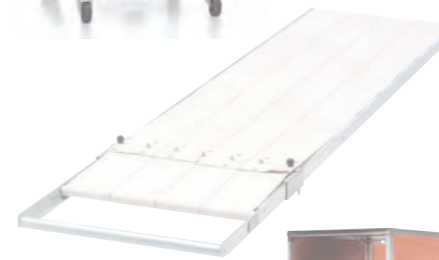


### Plaques à buns

Plaque à buns hamburger	48
Plaque à buns Hotdog	50
Plaque à buns industrielle	52

### Attelage de moules emboutis

Attelage de moules pour pain en tranches et sandwiches	56
Attelage de moules pour pain complet pain complet céréales	58
Attelage de moules pour pâtisserie et pain aux fruits	60
Attelage de moules forme triangulaire	62
Attelage de moules pour lignes industrielles	64



Contenu à venir

### Chariots de cuisson pour fours, fours standards et surgélation

Chariots de cuisson pour fours	68 - 92
Chariots de cuisson pour fours bain d'huile	94 - 98
Chariot de surgélation	100 - 104
Chariot de pousse	
Chariot pour usage intensif	
Chariot de cuisson pour pain et grilles	
Roulettes, chapes et autres accessoires	

### Gestion de la pousse

Plaques de pousse  
Enfourneurs  
Wendemeister  
Retournement

### Boulangerie et logistique magasins

Rolltainer  
Carrier boîtes  
Cooltainer  
Rollies et autres accessoires

### Intérieur magasin et boulangerie

Tables de travail  
Ingredients container racks  
Mobile tables and table trolleys  
Ingredients dispensers  
Mur armoires, mur d'étagères  
Bureaux INOX

### Annexe

Connaissance breve des applications des plaques et attelages de moules

A.1

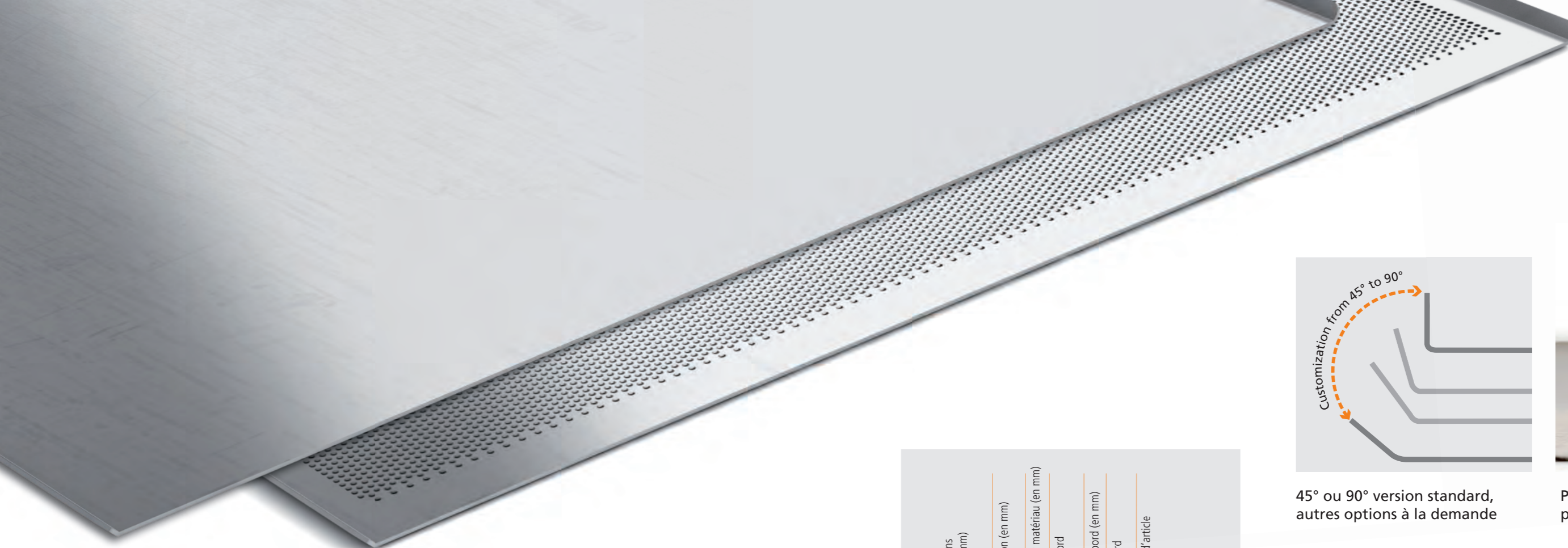
## Plaque à baguettes

		Plaque de cuisson 2 bords – long et large	Plaque de cuisson 3 bords – design robuste	Plaque de cuisson 3 bords – design standard	Plaque de cuisson 4 bords	Caisse à génoise et plaque à cake	Plaque de présentations - noire	Plaque de présentation INOX	Plaque de cuisson type Master plat	Plaque de cuisson type Profi plat	Plaque de cuisson type Euro plat	Plaque de cuisson lignes industrielles
Page		8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28
Matériau plaque de cuisson	Alliage aluminium, 1.5 mm	●	●	●	●	●	●	-	○	●	●	○
	Alliage aluminium, 2.0 mm	●	●	●	●	○	-	-	○	●	●	○
	INOX, 0.8 mm	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	○
Perforation	Micro perforation, 2.0 mm	●	●	●	●	○	-	-	○	○	○	○
	Perforation standard, 3.0 mm	●	●	●	●	○	●	-	○	○	○	○
	Perforation standard, 5.0 mm	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○
	Sans perforation	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○
Hauteur bords	Pas de bord	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○
	10 mm	●	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-
	15 mm	●	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-
	18 mm	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-
	23 mm	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
	30 mm	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-
	42 mm	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
	50 mm	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-
	Hauteur bords sur mesure	○	○	○	-	○	●	●	○	○	-	○
Revêtement	TOPCOAT Nova	○	○	○	○	-	-	-	○	○	○	-
	TOPCOAT Extra	○	○	○	○	-	-	-	○	○	○	○
	TOPCOAT Special	○	○	○	○	-	-	-	○	○	○	○
	Silicone caoutchouc, rouge	○	○	○	○	-	-	-	○	○	○	○
	Silicone glaze	○	○	○	○	-	-	-	○	○	○	○
	Revêtement poudre	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-
	Finition standard, sans revêtement	●	●	●	●	●	○	-	○	●	●	○

● = standard ○ = option - = non spécifié, sur mesure à la demande







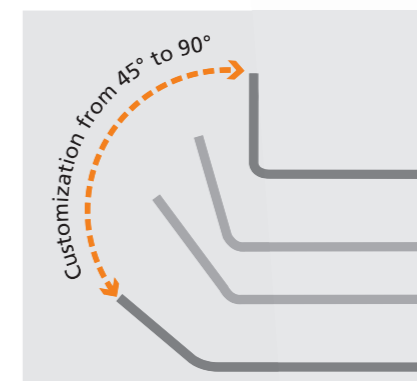
## Plaque de cuisson 2 bords – long ou large

- Caractéristiques spéciales** Robuste, empilable, rentable
- Tôle type métal** 1.5 mm ou 2.0 mm alliage aluminium
- Configuration bord** Bords dans le sens de la longueur ou de la largeur



Dimensions L x l (en mm)	Perforation (en mm)	Épaisseur matériau (en mm)	Design bord	Hauteur bord (en mm)	Angle bord	Numéro d'article
580 x 780	sans	2	court	10	45°	2ak-so10kg
580 x 780	2	2	court	10	45°	2ck-so10kg
580 x 780	3	2	court	10	45°	2dk-so10kg
580 x 780	sans	2	long	15	90°	2ak-so15lp
580 x 780	2	2	long	15	90°	2ck-so15lp
580 x 780	3	2	long	15	90°	2dk-so15lp
600 x 800	sans	2	court	10	45°	2ak-sq10kg
600 x 800	2	2	court	10	45°	2ck-sq10kg
600 x 800	3	2	court	10	45°	2dk-sq10kg
600 x 800	sans	2	court	15	90°	2ak-sq15lp
600 x 800	2	2	long	15	90°	2ck-sq15lp
600 x 800	3	2	long	15	90°	2dk-sq15lp
580 x 980	sans	2	court	10	45°	2ak-sp10kg
580 x 980	2	2	court	10	45°	2ck-sp10kg
580 x 980	3	2	court	10	45°	2dk-sp10kg
580 x 980	sans	2	court	15	90°	2ak-sp15lp
580 x 980	2	2	long	15	90°	2ck-sp15lp
580 x 980	3	2	long	15	90°	2dk-sp15lp
530 x 650	sans	2	court	15	90°	2ak-sn15kp
530 x 650	2	2	court	15	90°	2ck-sn15kp
530 x 650	3	2	court	15	90°	2dk-sn15kp
530 x 650	sans	2	long	15	90°	2ak-sn15lp
530 x 650	2	2	long	15	90°	2ck-sn15lp
530 x 650	3	2	long	15	90°	2dk-sn15lp
600 x 400	sans	1,5	long	10	90°	2ai-sc10lp
600 x 400	2	1,5	long	10	90°	2ci-sc10lp
600 x 400	3	1,5	long	10	90°	2di-sc10lp
600 x 400	sans	2	long	10	90°	2ak-sc10lp
600 x 400	2	2	long	10	90°	2ck-sc10lp
600 x 400	3	2	long	10	90°	2dk-sc10lp
600 x 400	sans	1,5	court	10	90°	2ai-sc10kp
600 x 400	2	1,5	court	10	90°	2ci-sc10kp
600 x 400	3	1,5	court	10	90°	2di-sc10kp

Autres versions sur demande



45° ou 90° version standard, autres options à la demande



Plaque épaisseur 1.5 mm et plis à l'anglaise en option

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

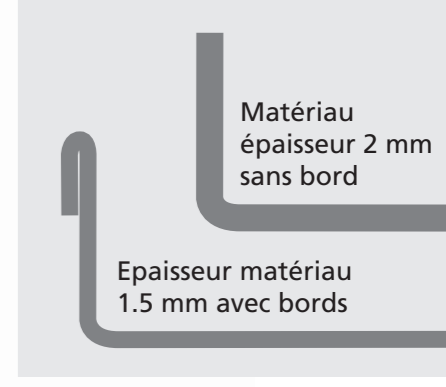
Sélectionner votre version

<b>Perforation</b>	Standard 2 mm Perforation	Standard 3 mm Perforation	Standard 5 mm Perforation	Standard Sans Perforation	Info: A.1
<b>Revêtement</b>	Standard Non revêtement	TOP COAT Nova	TOP COAT Extra	TOP COAT Special	Info: A.1
	Silicone caoutchouc Rouge	Silicone glaze			
<b>Hauteur bords</b>	Standard 10 mm Hauteur	Standard 15 mm Hauteur	Sur mesure Hauteur		





Robuste grâce aux angles et soudure côté ouvert



## Plaque de cuisson 3 bords – design robuste

**Caractéristiques spéciales** Grande robustesse et durabilité en raison de Bords 45° angle côté ouvert

**Tôle type métal** 1.5 mm ou 2.0 mm alliage aluminium

**Configuration bord** Côté ouvert angle 45°, tous les coins soudés



Dimensions l x L (en mm)	Perforation (en mm)	Épaisseur matériau (en mm)	Hauteur bord (en mm)	Quantité emballage	Numéro d'article
580 x 780	sans	1,5	23	14	2ai-so23vp
580 x 780	sans	2	23	14	2ak-so23vp
580 x 780	2	1,5	23	20	2ci-so23vp
580 x 780	2	2	23	16	2ck-so23vp
580 x 780	3	1,5	23	20	2di-so23vp
580 x 780	3	2	23	16	2dk-so23vp
600 x 800	sans	1,5	23	12	2ai-sq23vp
600 x 800	sans	2	23	12	2ak-sq23vp
600 x 800	2	1,5	23	16	2ci-sq23vp
600 x 800	2	2	23	12	2ck-sq23vp
600 x 800	3	1,5	23	16	2di-sq23vp
600 x 800	3	2	23	12	2dk-sq23vp
580 x 980	sans	1,5	23	10	2ai-sp23vp
580 x 980	sans	2	23	10	2ak-sp23vp
580 x 980	2	1,5	23	16	2ci-sp23vp
580 x 980	2	2	23	12	2ck-sp23vp
580 x 980	3	1,5	23	16	2di-sp23vp
580 x 980	3	2	23	12	2dk-sp23vp
530 x 650	sans	1,5	23	16	2ai-sn23vp
530 x 650	sans	2	23	16	2ak-sn23vp
530 x 650	2	1,5	23	20	2ci-sn23vp
530 x 650	3	1,5	23	20	2di-sn23vp
600 x 400	sans	1,5	23	16	2ai-sc23vp
600 x 400	sans	2	23	16	2ak-sc23vp
600 x 400	2	1,5	23	20	2ci-sc23vp
600 x 400	3	1,5	23	20	2di-sc23vp

Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

Sélectionner votre version

**Perforation**

Standard 2 mm Perforation | Standard 3 mm Perforation | 5 mm Perforation | Standard Sans Perforation | Info: A.1

**Revêtement**

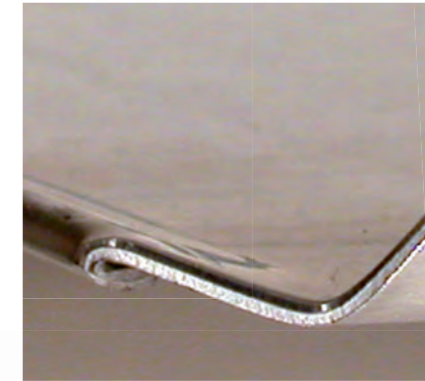
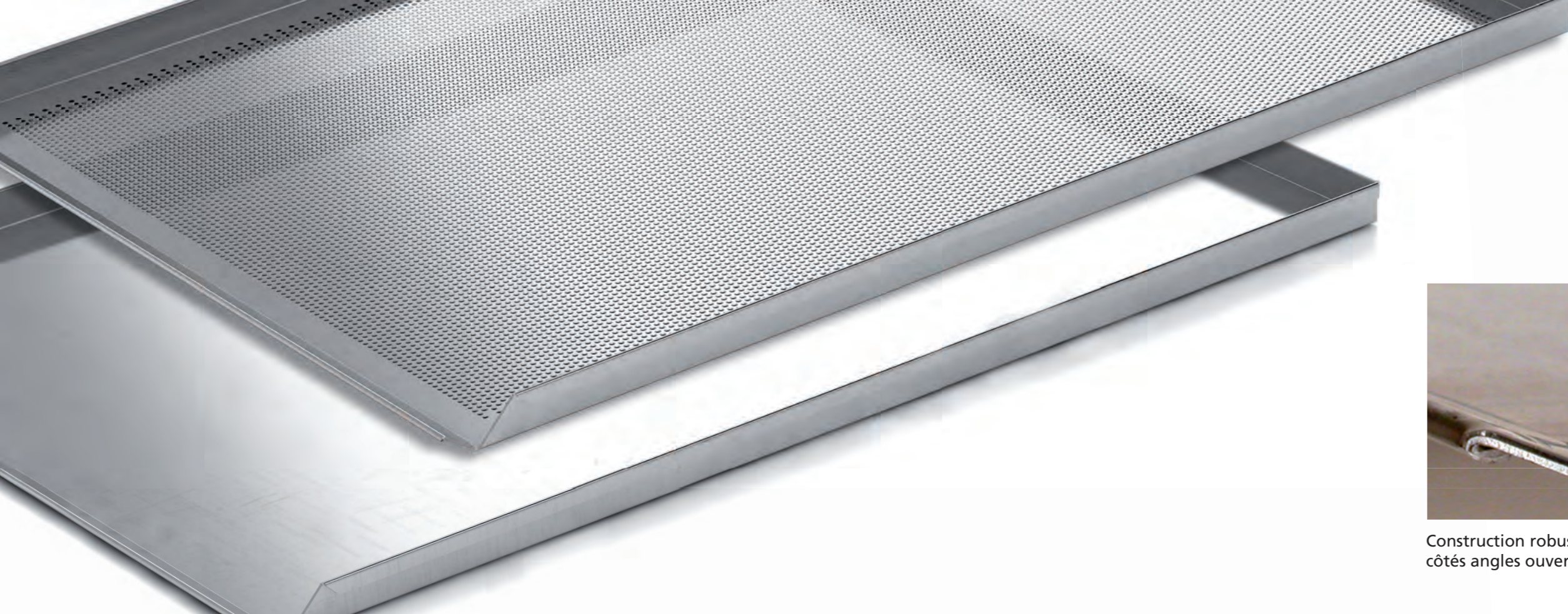
Standard Non revêtement | TOP COAT Nova | TOP COAT Extra | TOP COAT Special | Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge | Silicone glaze

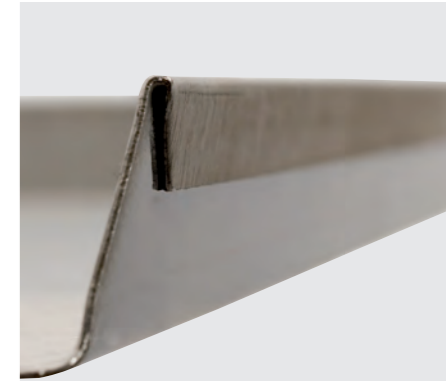
**Hauteur bord**

Standard 23 mm Hauteur | Sur mesure Hauteur





Construction robuste grâce à côtés angles ouverts



Bord plié de renfort manutention facile et résistance à la déformation

## Plaque de cuisson 3 bords - design standard

- Caractéristiques spéciales** Construction solide avec angle plat côtés ouvert
- Tôle type métal** 1.5 mm ou 2.0 mm alliage aluminium
- Configuration bord** Angle plat côté ouvert, 2 coins soudés, tous les angles bordurés



Dimensions l x L (en mm)	Perforation (en mm)	Epaisseur matériau (en mm)	Hauteur bord (en mm)	Quantité emballage	Numero d'article
580 x 780	sans	1,5	23	14	2ai-so23ep
580 x 780	sans	2	23	14	2ak-so23ep
580 x 780	2	1,5	23	20	2ci-so23ep
580 x 780	2	2	23	16	2ck-so23ep
580 x 780	3	1,5	23	20	2di-so23ep
580 x 780	3	2	23	16	2dk-so23ep
600 x 800	sans	1,5	23	12	2ai-sq23ep
600 x 800	sans	2	23	12	2ak-sq23ep
600 x 800	2	1,5	23	16	2ci-sq23ep
600 x 800	2	2	23	12	2ck-sq23ep
600 x 800	3	1,5	23	16	2di-sq23ep
600 x 800	3	2	23	12	2dk-sq23ep
580 x 980	sans	1,5	23	10	2ai-sp23ep
580 x 980	sans	2	23	10	2ak-sp23ep
580 x 980	2	1,5	23	16	2ci-sp23ep
580 x 980	2	2	23	12	2ck-sp23ep
580 x 980	3	1,5	23	16	2di-sp23ep
580 x 980	3	2	23	12	2dk-sp23ep
530 x 650	sans	1,5	23	16	2ai-sn23ep
530 x 650	sans	2	23	16	2ak-sn23ep
530 x 650	2	1,5	23	20	2ci-sn23ep
530 x 650	3	1,5	23	20	2di-sn23ep
600 x 400	sans	1,5	23	16	2ai-sc23ep
600 x 400	sans	2	23	16	2ak-sc23ep
600 x 400	2	1,5	23	20	2ci-sc23ep
600 x 400	3	1,5	23	20	2di-sc23ep

Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

Sélectionner votre version

**Perforation**

Standard 2 mm Perforation | Standard 3 mm Perforation | Standard 5 mm Perforation | Standard Sans Perforation Info: A.1

**Revêtement**

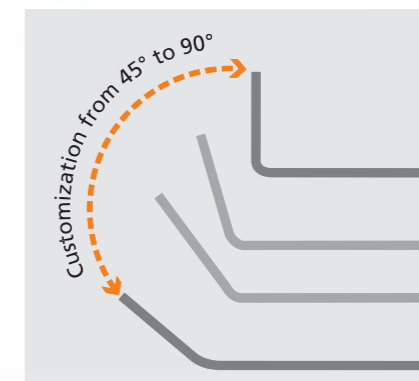
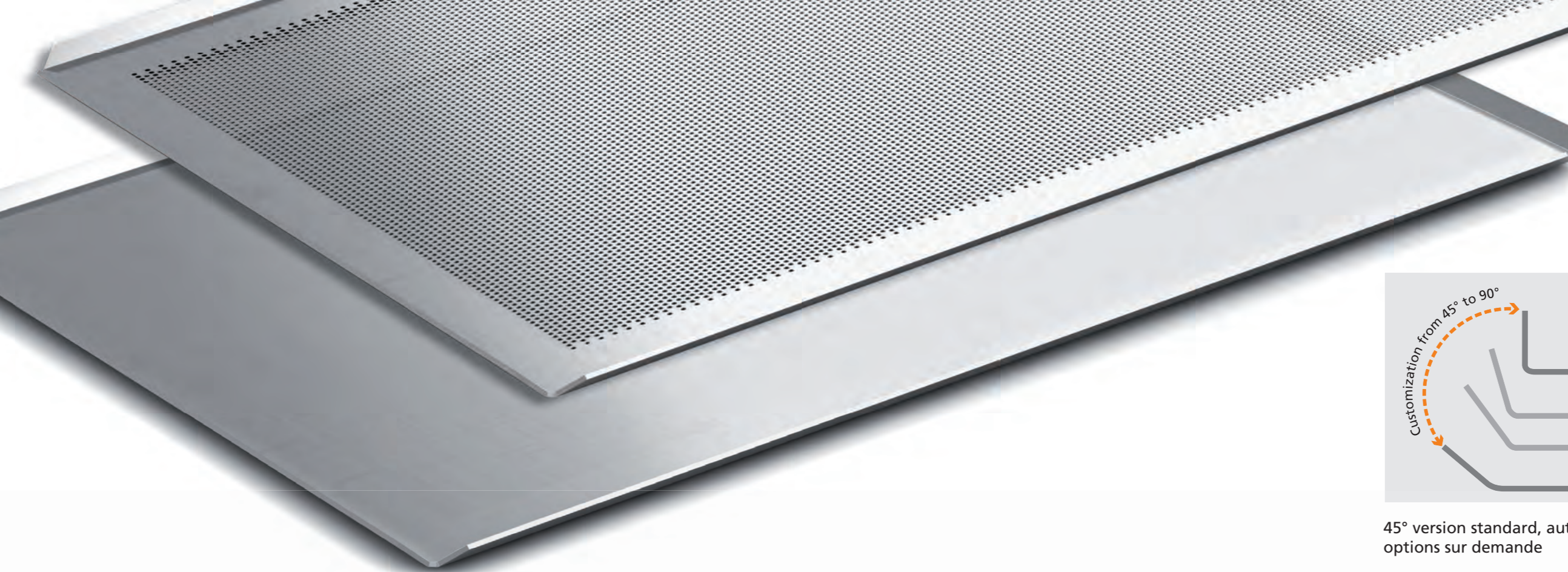
Standard Non revêtement | TOP COAT Nova | TOP COAT Extra | TOP COAT Special Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge | Silicone glaze

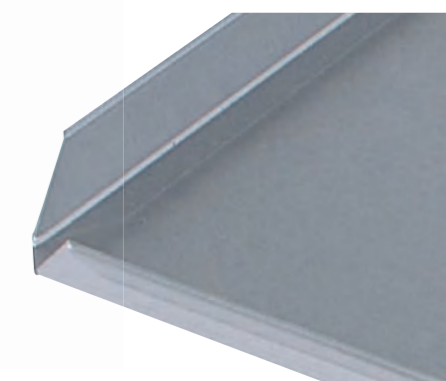
**Hauteur bord**

Standard 23 mm Hauteur | Sur mesure Hauteur





45° version standard, autres options sur demande



Coins ouverts pour nettoyage facile

## Plaque de cuisson 4 bords

- Caractéristiques spéciales** Robuste plaques multi-usages, gain d'espace empilable
- Tôle type métal** 1.5 mm ou 2.0 mm alliage aluminium
- Configuration bord** Quatre bords 45° coins ouverts



Dimensions l x L (en mm)	Perforation (en mm)	Épaisseur matériau (en mm)	Hauteur bord (en mm)	Quantité emballage	Numéro d'article
580 x 780	sans	1,5	10	20	2ai-so104g
580 x 780	sans	2	10	20	2ak-so104g
580 x 780	2	1,5	10	20	2ci-so104g
580 x 780	2	2	10	20	2ck-so104g
580 x 780	3	1,5	10	20	2di-so104g
580 x 780	3	2	10	20	2dk-so104g
600 x 800	sans	1,5	10	20	2ai-sq104g
600 x 800	sans	2	10	20	2ak-sq104g
600 x 800	2	1,5	10	20	2ci-sq104g
600 x 800	2	2	10	20	2ck-sq104g
600 x 800	3	1,5	10	20	2di-sq104g
600 x 800	3	2	10	20	2dk-sq104g
580 x 980	sans	1,5	10	20	2ai-sp104g
580 x 980	sans	2	10	20	2ak-sp104g
580 x 980	2	1,5	10	20	2ci-sp104g
580 x 980	2	2	10	20	2ck-sp104g
580 x 980	3	1,5	10	20	2di-sp104g
580 x 980	3	2	10	20	2dk-sp104g
530 x 650	sans	1,5	10	20	2ai-sn104g
530 x 650	sans	2	10	20	2ak-sn104g
530 x 650	2	1,5	10	20	2ci-sn104g
530 x 650	3	1,5	10	20	2di-sn104g
600 x 400	sans	1,5	10	20	2ai-sc104g
600 x 400	sans	2	10	20	2ak-sc104g
600 x 400	2	1,5	10	20	2ci-sc104g
600 x 400	3	1,5	10	20	2di-sc104g

Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

Sélectionner votre version

**Perforation**

Standard 2 mm Perforation | Standard 3 mm Perforation | Standard 5 mm Perforation | Standard Sans Perforation | Info: A.1

**Revêtement**

Standard Non revêtement | TOP COAT Nova | TOP COAT Extra | TOP COAT Special | Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge | Silicone glaze

**Hauteur bord**

Standard 10 mm Hauteur | Standard 15 mm Hauteur | Sur mesure Hauteur





Anneliese Standard:  
Forme guide en U brevetée  
minimisant le risque  
d'endommagement



Variante 2:  
Guide encoché pour barre de  
devant



Variante 3:  
Guide barre de devant  
emboutie

## Caisse à génoise plaques à cake

**Caractéristiques spéciales** Barre brevetée devant pour  
démoulage rapide

**Tôle type métal** 1.5 mm alliage aluminium

**Variante caisse à génoise** 2 mm micro-perforation pour  
meilleur transfert de chaleur et meilleur  
résultat de cuisson

Le gaz peut s'échapper par le bas,  
aucune immersion chronophage



Dimensions l x L (en mm)	Barre avant	Hauteur bord (en mm)	Quantité emballage	Numéro d'article
580 x 400	F-profile	30	20	25-sab5-30
580 x 400	encoché	30	20	25-sab5-30s
580 x 400	embouti	30	20	25-sab5-30p
580 x 400	F-profile	50	20	25-sab5-50
580 x 400	embouti	50	20	25-sab5-50s
580 x 400	embouti	50	20	25-sab5-50p
580 x 200	F-profile	50	20	25-sab0006
580 x 200	encoché	50	20	25-sab0006s
580 x 200	embouti	50	20	25-sab0006p
580 x 100	F-profile	50	20	25-sab0043
580 x 100	encoché	50	20	25-sab0043s
580 x 100	embouti	50	20	25-sab0043p
600 x 400	F-profile	30	20	25-sab6-30
600 x 400	encoché	30	20	25-sab6-30s
600 x 400	embouti	30	20	25-sab6-30p
600 x 400	F-profile	50	20	25-sab6-50
600 x 400	encoché	50	20	25-sab6-50s
600 x 400	embouti	50	20	25-sab6-50p
600 x 200	F-profile	50	20	25-sab6002
600 x 200	encoché	50	20	25-sab6002s
600 x 200	embouti	50	20	25-sab6002p
600 x 100	F-profile	50	20	25-sab6-10
600 x 100	encoché	50	20	25-sab6-10s
600 x 100	embouti	50	20	25-sab6-10p

Autres versions sur demande

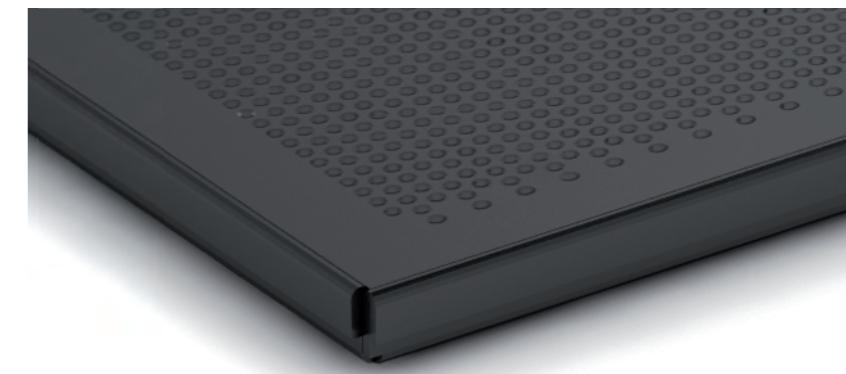
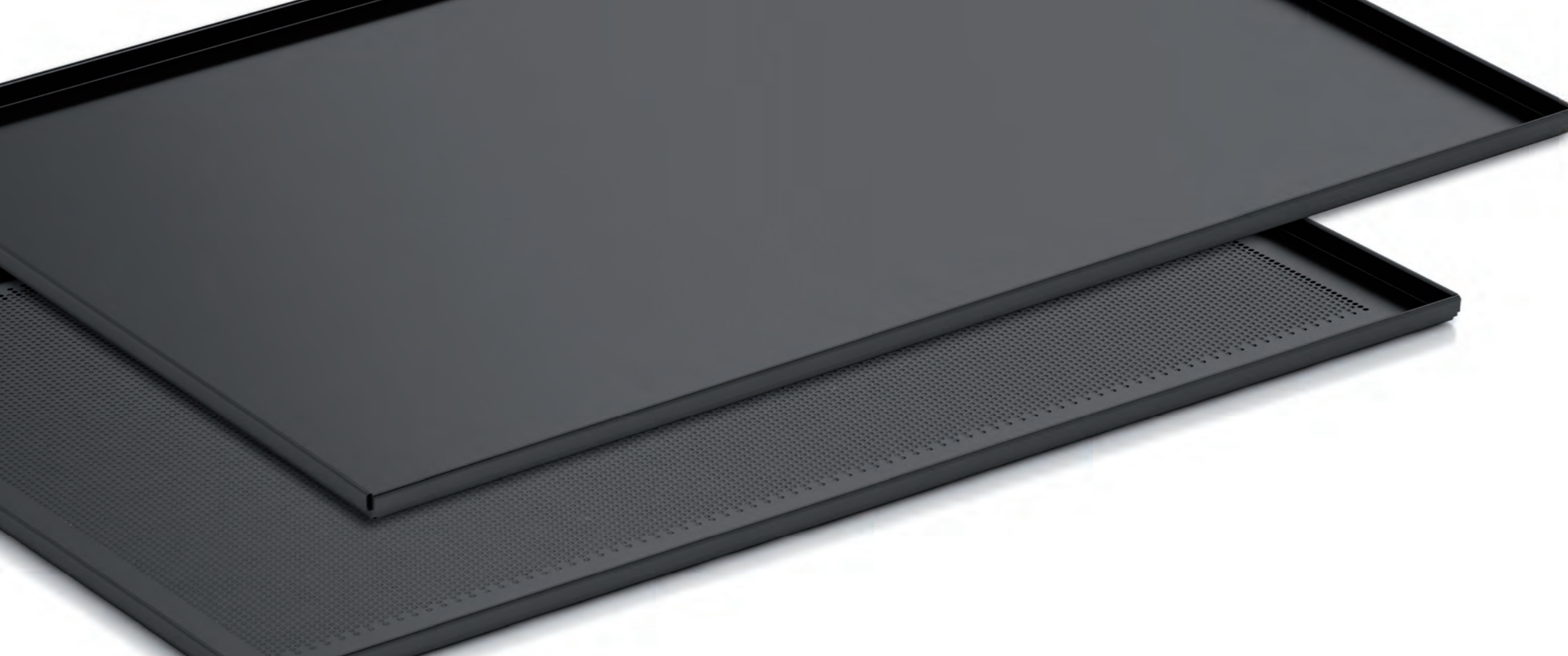
- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🍪 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

Sélectionner votre version

**Perforation** (Standard selected): 2 mm, 3 mm, 5 mm, Sans (Info: A.1)

**Revêtement** (Standard selected): Non revêtement, TOP COAT Nova, TOP COAT Extra, TOP COAT Special (Info: A.1); Silicone caoutchouc Rouge, Silicone glaze

**Hauteur bord** (Standard selected): 30 mm, 50 mm, Sur mesure



Coins soudés pour meilleure résistance à la déformation

## Plaque de présentation - noire

**Caractéristiques spéciales** Plaque présentation revêtement poudre autres couleurs sur demande

**Tôle type métal** 1.5 mm alliage aluminium

**Configuration bord** Plaques 4 bords tous les coins pliés, tous les coins soudés

Dimensions l x L (en mm)	Perforation (en mm)	Hauteur bord (en mm)		Angle bord	Quantité emballage	Numéro d'article
600 x 400	3 mm	10	90°	10	25-ls60-40	
600 x 200	3 mm	10	90°	10	25-ls60-20	
400 x 300	3 mm	10	90°	10	25-ls40-30	
600 x 400	sans	10	90°	10	25-ls60-40a	
600 x 200	sans	10	90°	10	25-ls60-20a	
400 x 300	sans	10	90°	10	25-ls40-30a	

Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🍪 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

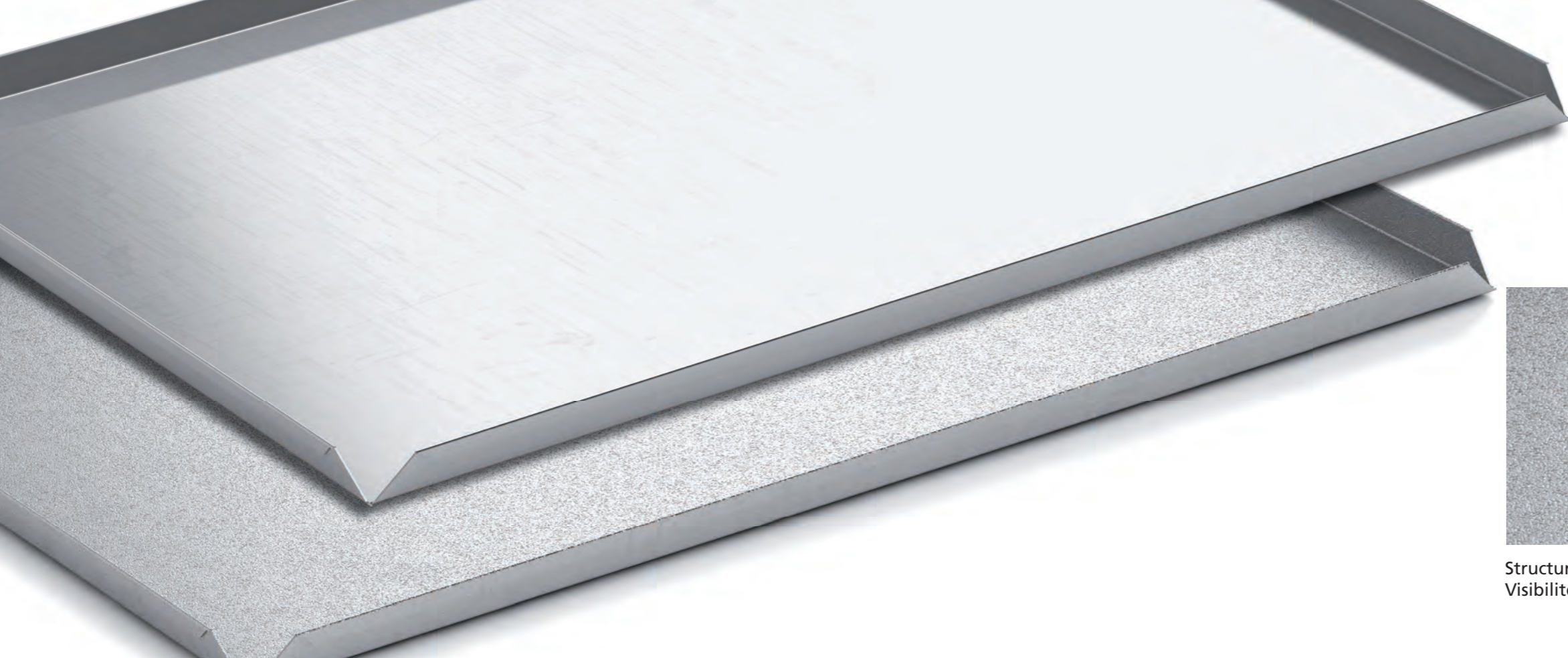
Perforation:  2 mm  3 mm  5 mm  Sans Info: A.1

Revêtement:  Non revêtement Info: A.1

Hauteur Bord:  10 mm  Sur mesure







Structure cuir réduit  
Visibilité des rayures



Coins ouverts pour nettoyage  
facile, coins et bords bordurés  
donne robustesse

## Plaque de présentation - INOX

- Caractéristiques spéciales** Surface impeccable pour présentation produit
- Tôle type métal** Très stable INOX 0.8mm, finition effet meulé ou cuir
- Configuration bord** Plaques 4 bords bordurés avec coins ouverts

Dimensions l x L (en mm)	Hauteur bord (en mm)	Angle bord	Quantité emballage	Numéro d'article
Plaques de présentation meulé				
600 x 400	18	80°	10	25-la60-40
600 x 200	18	80°	10	25-la60-20
400 x 300	18	80°	10	25-la40-30
Plaques de présentation effet cuir				
600 x 400	18	80°	10	25-le60-40
600 x 200	18	80°	10	25-le60-20
400 x 300	18	80°	10	25-le40-30

Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

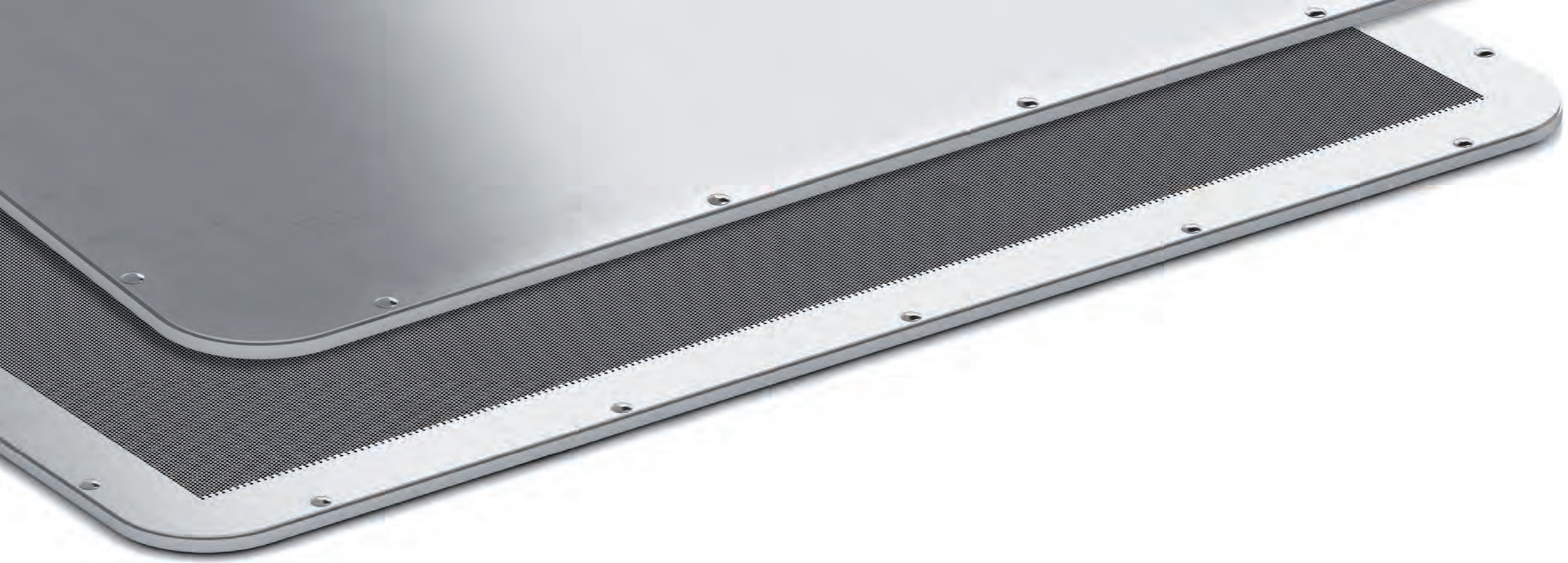
Sélectionner votre version

**Perforation**  Standard Sans Perforation Info: A.1

**Hauteur bord**  Standard 18 mm  Sur mesure







Cadre résistant à la déformation  
Plaque sans bord

## Plaque de cuisson Type Master plat

- Caractéristiques spéciales** Plaque robuste sans bord chariots de cuisson
- Tôle type métal** 1.5 mm alliage aluminium
- Configuration bord** Sans bord, personnalisation sur demande
- Configuration cadre** Cadre tube aluminium autour avec coins arrondis
- Assemblage plaque cadre** Rivets INOX

Dimensions l x L (en mm)	Numéro d'article
600 x 400	23-bst6040
650 x 530	23-bst6553
780 x 580	23-bst7858
800 x 600	23-bst8060
980 x 580	23-bst9858

Autres versions sur demande

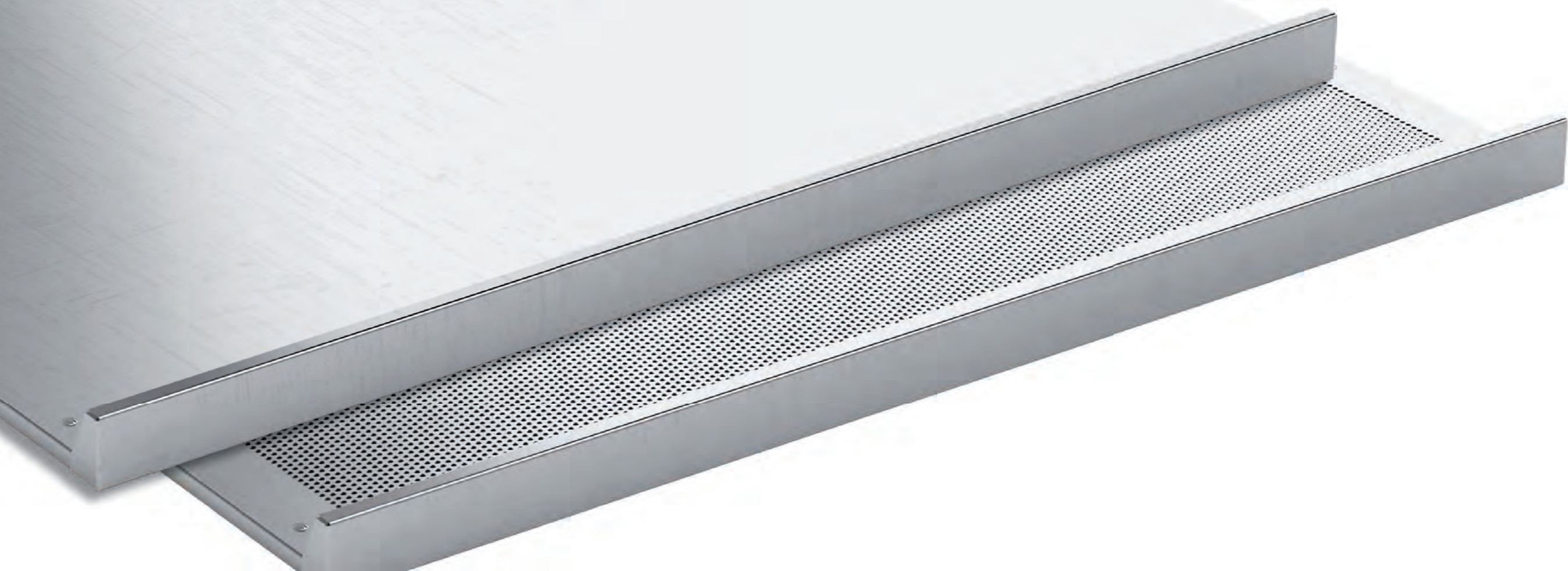


- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

<b>Perforation</b>	<input type="radio"/> 2 mm Perforation <input type="radio"/> 3 mm Perforation <input type="radio"/> 5 mm Perforation <input checked="" type="radio"/> <b>Standard</b> Sans Perforation	Info: A.1
<b>Revêtement</b>	<input type="radio"/> Non revêtement <input checked="" type="radio"/> <b>TOP COAT</b> Nova <input type="radio"/> <b>TOP COAT</b> Extra <input type="radio"/> <b>TOP COAT</b> Special <input type="radio"/> Silicone caoutchouc Rouge <input type="radio"/> Silicone glaze	Info: A.1
<b>Hauteur bord</b>	<input type="radio"/> Non Bords <input checked="" type="radio"/> <b>Standard</b> Sur mesure	





Plaque 2 bords avec cadre résistant à la déformation

## Plaque de cuisson Type Profi plat

- Caractéristiques spéciales** Plaque robuste 2 bords pour chariots de cuisson
- Tôle type métal** 1.5 mm ou 2.0 mm alliage aluminium
- Configuration bord** Angle des bords avec amélioration robustesse du cadre
- Configuration cadre** Design profil et tube soudé
- Assemblage plaque cadre** Rivets INOX



Dimensions l x L (en mm)	Numéro d'article
600 x 400	23-ali6040
650 x 530	23-ali6553
780 x 580	23-ali7858
800 x 600	23-ali8060
980 x 580	23-ali9858

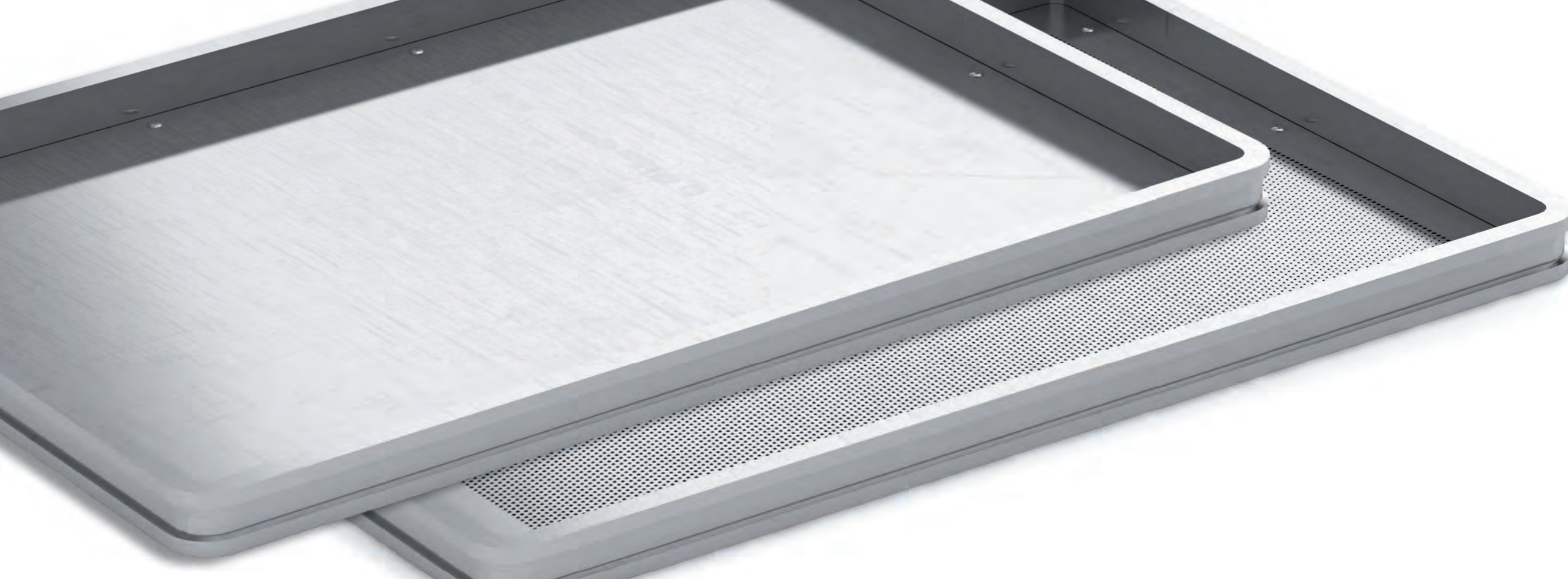
Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

Sélectionner votre version

Perforation	<input type="radio"/> 2 mm Perforation <input type="radio"/> 3 mm Perforation <input type="radio"/> 5 mm Perforation <input checked="" type="radio"/> Sans Perforation <b>Standard</b>	Info: A.1
Revêtement	<input type="radio"/> Non revêtement <b>Standard</b> <input type="radio"/> TOP COAT Nova <input type="radio"/> TOP COAT Extra <input type="radio"/> TOP COAT Special <input type="radio"/> Silicone caoutchouc Rouge <input type="radio"/> Silicone glaze	Info: A.1
Hauteur bord	<input checked="" type="radio"/> 42 mm <b>Standard</b> <input type="radio"/> Sur mesure	





Cadre aluminium autour  
Facile à manipuler, résistant  
à la déformation

## Plaque de cuisson Type Euro plat

**Caractéristiques spéciales** Plaque de cuisson 4 bords extrêmement robuste et facile à manipuler

**Tôle type métal** 1.5 mm ou 2.0 mm alliage aluminium

**Configuration cadre** Cadre tube aluminium autour avec coins arrondis

**Assemblage plaque cadre** Rivets INOX

Dimensions l x L (en mm)	Numéro d'article
600 x 400	23-eur6040
650 x 530	23-eur6553
780 x 580	23-eur7858
800 x 600	23-eur8060
980 x 580	23-eur9858

Autres versions sur demande

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond chariots de cuisson: chapitre 5

Sélectionner votre version

Perforation:  2 mm  3 mm  5 mm  Sans Info: A.1

Revêtement:  Non revêtement  TOP COAT Nova  TOP COAT Extra  TOP COAT Special Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge  Silicone glaze

Hauteur bord:  30 mm Standard



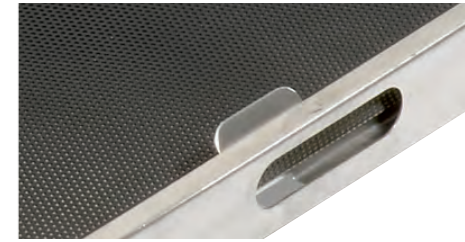




Rivets flottants connection anti stress



Nervuré facultatif arrête le prouit surgelé de glisser



Poignées en option pour tout Robot commun

## Plaque de cuisson pour lignes industrielles

**Caractéristiques spéciales** De conception robuste et précise  
Cadre INOX, sur mesure pour produits et besoins de la production

**Tôle type métal** Acier aluminisé  
INOX en option

**Configuration bord** Sans bord ou configuration sur mesure

**Cadre** Cadre Inox sur mesure

**Assemblage plaque cadre** Rivets INOX ou soudé



### Expertise des ingénieurs

Nos employés qualifiés écoutent attentivement vos besoins avec précision.

Nous développons des solutions attractives sur mesure basées sur une expérience des lignes automatiques, des fabricants de lignes comme GBT, Gouet, Gostol, Mecatherm, Rademaker and Werner & Pfleiderer et beaucoup d'autres.

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service de retraitement et de reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

Perforation	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 2 mm Perforation	<input type="radio"/> 3 mm Perforation	<input type="radio"/> 5 mm Perforation	<input type="radio"/> Sans Perforation	Info: A.1
Revêtement	<input type="radio"/> Non revêtement	<input checked="" type="radio"/> TOP COAT Extra	<input type="radio"/> TOP COAT Special	Info: A.1		
		<input type="radio"/> Silicone caoutchouc Rouge	<input type="radio"/> Silicone glaze			
Hauteur bord	<input type="radio"/> Non Bords	<input checked="" type="radio"/> Sur mesure				

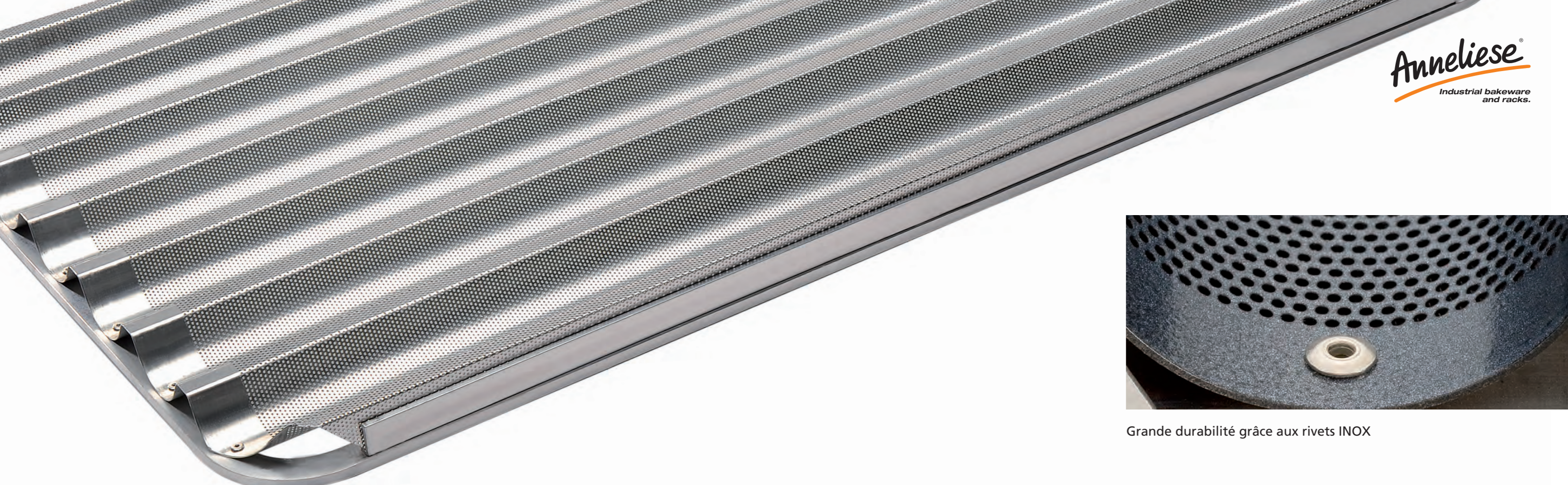
## Plaques à baguettes

		Type Master	Type Profi	Type Euro	Type Eco	Type Standard	Plaque à baguettes empilables	Plaque à baguettes pour lignes industrielles
Page		32	34	36	38	40	42	44
Matériau plaque à baguettes	Alliage aluminium, 1.0 mm	●	●	●	-	●	●	○
	Alliage aluminium, 2.0 mm	-	-	-	●	-	-	○
Alvéoles	Alvéole ronde	●	●	●	●	●	●	○
	Alvéole plate	○	○	○	○	○	○	○
	Alvéole emboutie	○	○	○	○	○	○	○
	Alvéole sur mesure	○	○	○	○	○	○	○
Perforation	Micro perforation, 1.5 mm	●	●	●	-	○	●	○
	Micro perforation, 2.0 mm	○	○	○	○	○	○	○
	Perforation standard, 3.0 mm	○	○	○	●	●	○	○
	Perforation standard, 5.0mm	○	○	○	○	○	○	○
	Sans perforation	○	○	○	○	○	○	○
Revêtement	TOPCOAT Nova	●	●	●	●	●	●	●
	TOPCOAT Extra	○	○	○	○	○	○	○
	TOPCOAT Special	○	○	○	○	○	○	○
	Silicone caoutchouc, rouge	○	○	○	○	○	○	○
	Silicone glaze	○	○	○	○	○	○	○
	Finition standard, sans revêtement	○	○	○	○	○	○	○
Cadre	Tube aluminium soudé	●	-	-	-	-	-	○
	Profil aluminium soudé	-	●	-	-	-	-	○
	Cadre ceinture tube aluminium	-	-	●	-	-	-	○
	Cadre ceinture tube aluminium	-	-	-	-	●	-	○
	Cadre aluminium fermé, empilable	-	-	-	-	-	●	○
	Cadre INOX sur mesure	-	-	-	-	-	-	○
Montage plaque au cadre	Soudure par point	-	-	-	-	●	●	○
	Rivets INOX	●	●	●	-	-	-	●

● = standard ○ = option - = non spécifié, sur mesure à la demande







Grande durabilité grâce aux rivets INOX

## Plaque à baguettes Type Master

**Caractéristiques spéciales** Design robuste pour chariots de cuisson

**Tôle type métal** 1.0 mm alliage aluminium

**Caractéristiques alvéole** Alvéoles arrondies

**Sens de l'alvéole** Ouvert

**Coins de la plaque** Arrondies

**Cadre** Cadre aluminium plié

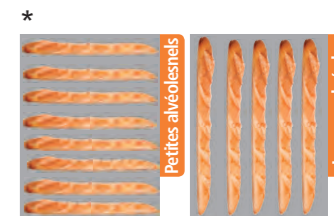
**Assemblage plaque au cadre** Rivets INOX



Dimensions l x L (en mm)	Nombre d'alvéoles / sens de l'alvéole *	Article numéro
600 x 400	4 alvéoles longueur	n3-bst604l
600 x 400	5 alvéoles longueur	n3-bst605l
650 x 530	6 alvéoles longueur	n3-bst656l
650 x 530	7 alvéoles longueur	n3-bst657l
780 x 580	5 alvéoles longueur	n3-bst785l
780 x 580	6 alvéoles longueur	n3-bst786l
780 x 580	6 alvéoles largeur	n3-bst786q
780 x 580	7 alvéoles longueur	n3-bst787l
780 x 580	7 alvéoles largeur	n3-bst787q
780 x 580	8 alvéoles longueur	n3-bst788l
780 x 580	8 alvéoles largeur	n3-bst788q
800 x 600	5 alvéoles longueur	n3-bst805l
800 x 600	6 alvéoles longueur	n3-bst806l
800 x 600	6 alvéoles largeur	n3-bst806q
800 x 600	7 alvéoles longueur	n3-bst807l
800 x 600	7 alvéoles largeur	n3-bst807q
800 x 600	8 alvéoles longueur	n3-bst808l
800 x 600	8 alvéoles largeur	n3-bst808q
980 x 580	5 alvéoles largeur	n3-bst986l
980 x 580	6 alvéoles longueur	n3-bst985l
980 x 580	7 alvéoles longueur	n3-bst987l
980 x 580	7 alvéoles largeur	n3-bst987q
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-bst988l
980 x 580	8 alvéoles largeur	n3-bst988q
980 x 580	10 alvéoles largeur	n3-bst910q
980 x 580	12 alvéoles largeur	n3-bst912q

Autres versions possibles

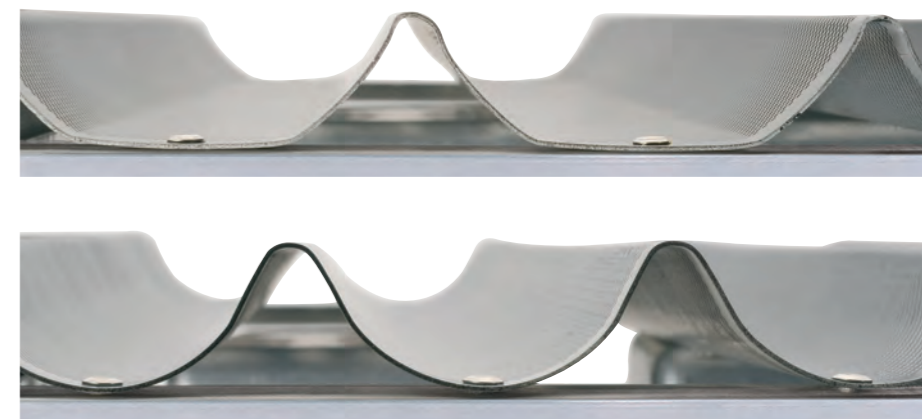
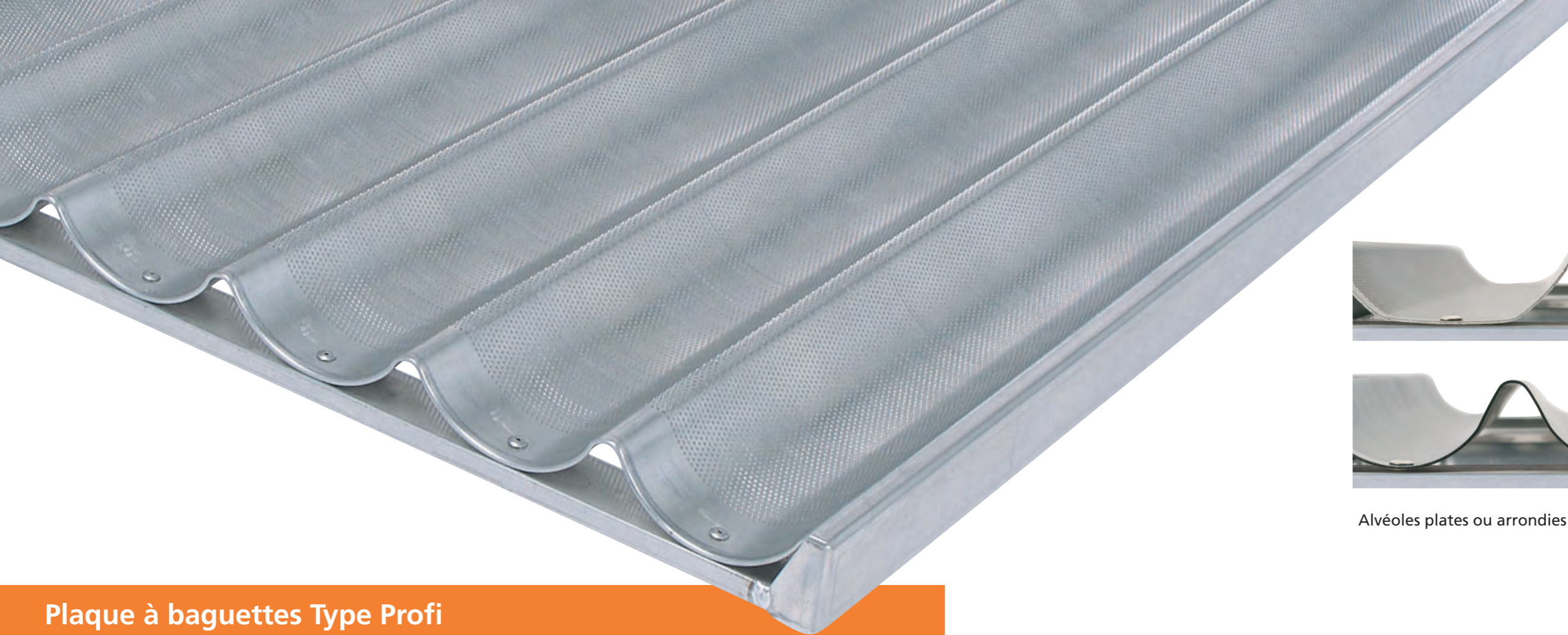
- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🌀 Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5



Sélectionner votre version

Alvéoles	Standard Arrondies Alvéoles	Plates Alvéoles	Embouties Alvéoles	Sur mesure Alvéoles	Info: A.1
Perforation	Standard 1.5 mm Perforation	2 mm Perforation	3 mm Perforation	5 mm Perforation	Sans Perforation Info: A.1
Revêtement	Non revêtement	Standard TOP COAT Nova	TOP COAT Extra	TOP COAT Special	Info: A.1
	Silicone caoutchouc Rouge	Silicone glaze			





Alvéoles plates ou arrondies

## Plaque à baguettes Type Profi

**Caractéristiques spéciales** Design particulièrement robuste

**Tôle type métal** 1.0 mm alliage aluminium

**Caractéristiques alvéole** Alvéoles arrondies

**Sens de l'alvéole** Ouvert

**Coins de la plaque** Rectangulaire

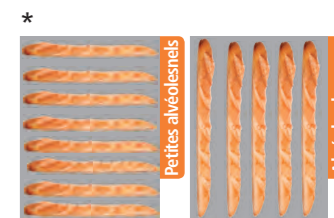
**Cadre** Profil aluminium soudé

**Assemblage plaque au cadre** Rivets INOX



Dimensions l x L (en mm)	Nombre d'alvéoles / sens alvéole *	Article nombre
600 x 400	4 alvéoles longueur	n3-ali604l
600 x 400	5 alvéoles longueur	n3-ali605l
650 x 530	6 alvéoles longueur	n3-ali656l
650 x 530	7 alvéoles longueur	n3-ali657l
780 x 580	5 alvéoles longueur	n3-ali785l
780 x 580	6 alvéoles longueur	n3-ali786l
780 x 580	6 alvéoles largeur	n3-ali786q
780 x 580	7 alvéoles longueur	n3-ali787l
780 x 580	7 alvéoles largeur	n3-ali787q
780 x 580	8 alvéoles longueur	n3-ali788l
780 x 580	8 alvéoles largeur	n3-ali788q
800 x 600	5 alvéoles longueur	n3-ali805l
800 x 600	6 alvéoles longueur	n3-ali806l
800 x 600	6 alvéoles largeur	n3-ali806q
800 x 600	7 alvéoles longueur	n3-ali807l
800 x 600	7 alvéoles largeur	n3-ali807q
800 x 600	8 alvéoles longueur	n3-ali808l
800 x 600	8 alvéoles largeur	n3-ali808q
980 x 580	5 alvéoles longueur	n3-ali986l
980 x 580	6 alvéoles longueur	n3-ali985l
980 x 580	7 alvéoles longueur	n3-ali987l
980 x 580	7 alvéoles largeur	n3-ali987q
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-ali988l
980 x 580	8 alvéoles largeur	n3-ali988q
980 x 580	10 alvéoles largeur	n3-ali910q
980 x 580	12 alvéoles largeur	n3-ali912q

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🌀 Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5



Sélectionner votre version

**Alvéoles**

- Standard Arrondies Alvéoles
- Plates Alvéoles
- Embouties Alvéoles
- Sur mesure Alvéoles
- Info: A.1

**Perforation**

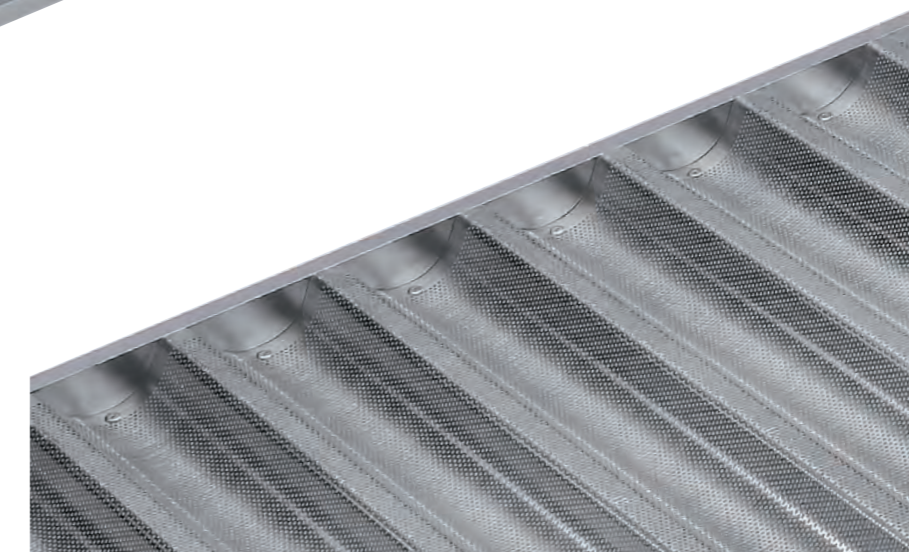
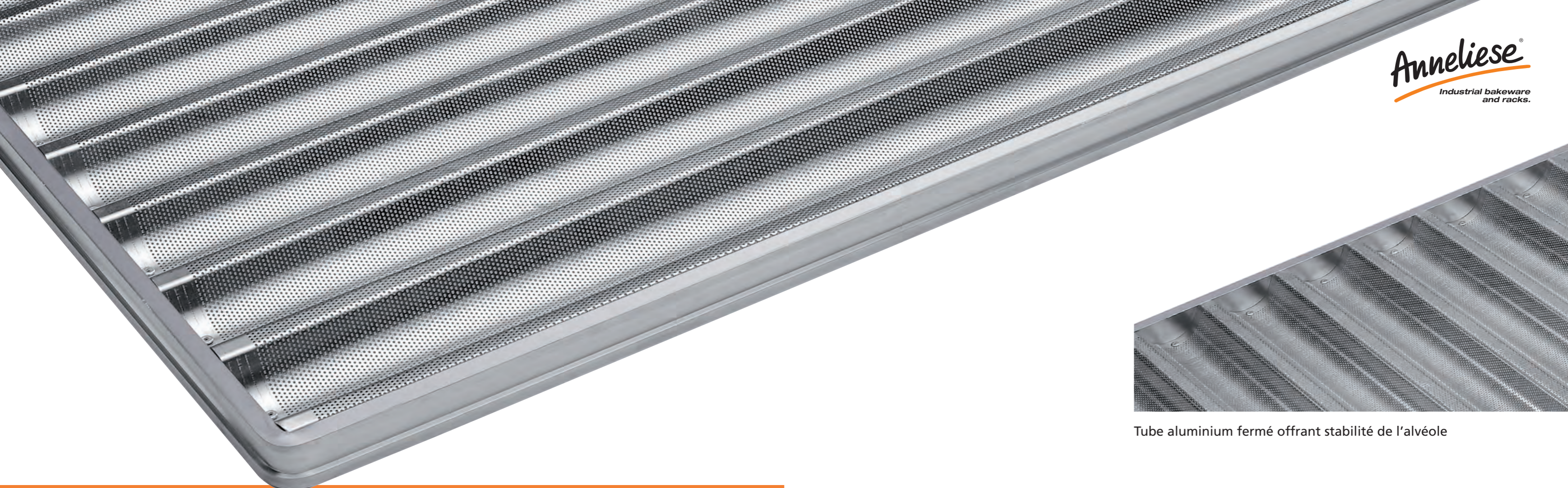
- Standard 1.5 mm Perforation
- 2 mm Perforation
- 3 mm Perforation
- 5 mm Perforation
- Sans Perforation
- Info: A.1

**Revêtement**

- Non revêtement
- Standard TOP COAT Nova
- TOP COAT Extra
- TOP COAT Special
- Info: A.1
- Silicone caoutchouc Rouge
- Silicone glaze

Autres versions possibles





Tube aluminium fermé offrant stabilité de l'alvéole

## Plaques à baguettes Type Euro

**Caractéristiques spéciales** Design extrêmement robuste avec  
Cadre en saillie aluminium  
Cadre fermé

**Tôle type métal** 1.0 mm alliage aluminium

**Caractéristiques alvéole** Alvéoles arrondies

**Sens de l'alvéole** Fermées

**Coins de la plaque** Arrondies

**Cadre** Cadre tube aluminium fermé  
avec base offrant stabilité

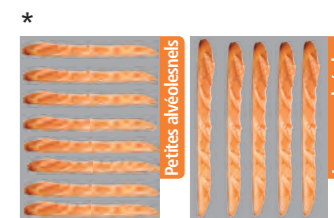
**Assemblage plaque au cadre** Rivets INOX



Dimensions l x L (en mm)	Nombre d'alvéoles / sens alvéole *	Article nombre
600 x 400	4 alvéoles longueur	n3-eur604l
600 x 400	5 alvéoles longueur	n3-eur605l
650 x 530	6 alvéoles longueur	n3-eur656l
650 x 530	7 alvéoles longueur	n3-eur657l
780 x 580	5 alvéoles longueur	n3-eur785l
780 x 580	6 alvéoles longueur	n3-eur786l
780 x 580	6 alvéoles largeur	n3-eur786q
780 x 580	7 alvéoles longueur	n3-eur787l
780 x 580	7 alvéoles largeur	n3-eur787q
780 x 580	8 alvéoles longueur	n3-eur788l
780 x 580	8 alvéoles largeurs	n3-eur788q
800 x 600	5 alvéoles longueur	n3-eur805l
800 x 600	6 alvéoles longueur	n3-eur806l
800 x 600	6 alvéoles largeur	n3-eur806q
800 x 600	7 alvéoles longueur	n3-eur807l
800 x 600	7 alvéoles largeur	n3-eur807q
800 x 600	8 alvéoles longueur	n3-eur808l
800 x 600	8 alvéoles largeur	n3-eur808q
980 x 580	5 alvéoles longueur	n3-eur986l
980 x 580	6 alvéoles longueur	n3-eur985l
980 x 580	7 alvéoles longueur	n3-eur987l
980 x 580	7 alvéoles largeur	n3-eur987q
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-eur988l
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-eur988q
980 x 580	10 alvéoles largeur	n3-eur910q
980 x 580	12 alvéoles largeur	n3-eur912q

Autres versions possibles

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🌀 Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5



Sélectionner votre version

**Alvéoles** Standard

- Arrondies Alvéoles
- Plates Alvéoles
- Embouties Alvéoles
- Sur mesure Alvéoles

Info: A.1

**Perforation** Standard

- 1.5 mm Perforation
- 2 mm Perforation
- 3 mm Perforation
- 5 mm Perforation
- Sans Perforation

Info: A.1

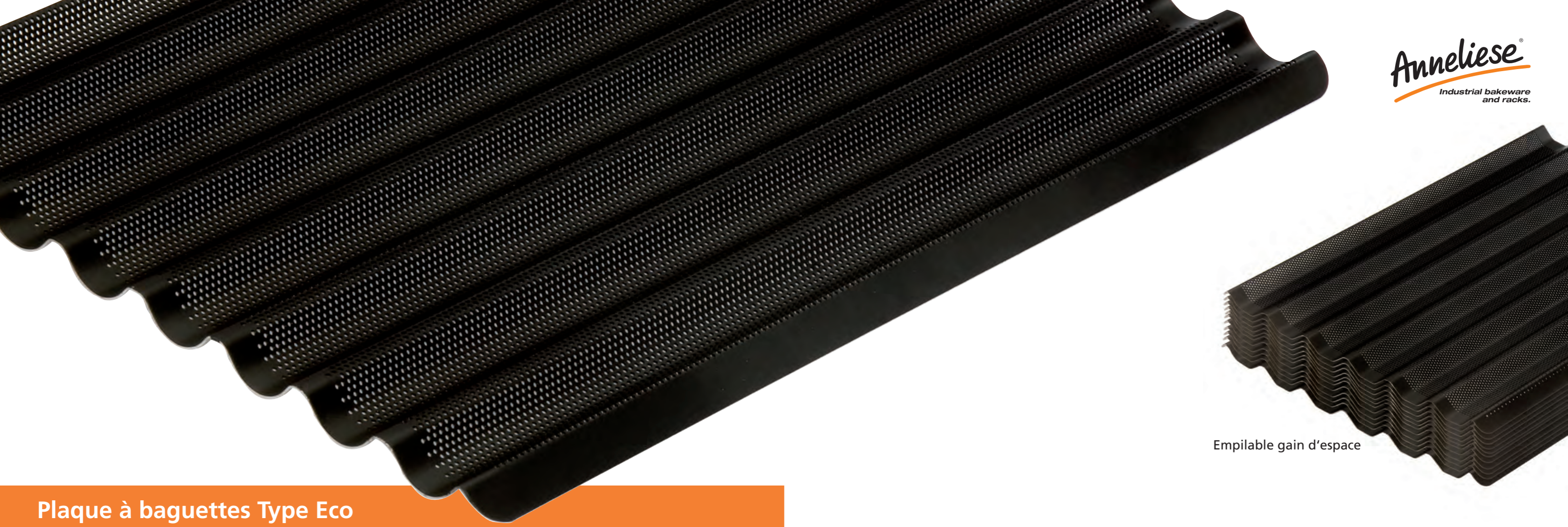
**Revêtement** Standard

- Non revêtement
- TOP COAT Nova
- TOP COAT Extra
- TOP COAT Special

Info: A.1

- Silicone caoutchouc Rouge
- Silicone glaze





Empilable gain d'espace

## Plaque à baguettes Type Eco

**Caractéristiques spéciales** Pour chariots et fours à sole,  
empilable gain d'espace  
Poids léger

**Tôle type métal** 2.0 mm alliage aluminium

**Caractéristiques alvéole** Alvéoles arrondies

**Sens de l'alvéole** Ouvert

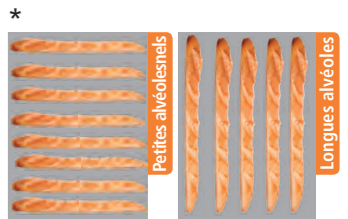
**Coins de la plaque** Arrondie

Dimensions l x L (en mm)	Nombre d'alvéoles / sens de l'alvéole *	Article nombre
600 x 400	4 alvéoles longueur	n3-eco604l
600 x 400	5 alvéoles longueur	n3-eco605l
650 x 530	6 alvéoles longueur	n3-eco656l
650 x 530	7 alvéoles longueur	n3-eco657l
780 x 580	5 alvéoles longueur	n3-eco785l
780 x 580	6 alvéoles longueur	n3-eco786l
780 x 580	7 alvéoles longueur	n3-eco787l
780 x 580	8 alvéoles longueur	n3-eco788l
800 x 600	5 alvéoles longueur	n3-eco805l
800 x 600	6 alvéoles longueur	n3-eco806l
800 x 600	7 alvéoles longueur	n3-eco807l
800 x 600	8 alvéoles longueur	n3-eco808l
980 x 580	5 alvéoles longueur	n3-eco986l
980 x 580	6 alvéoles longueur	n3-eco985l
980 x 580	7 alvéoles longueur	n3-eco987l
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-eco988l

Autres versions possibles



- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🌀 Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5



Sélectionner votre version

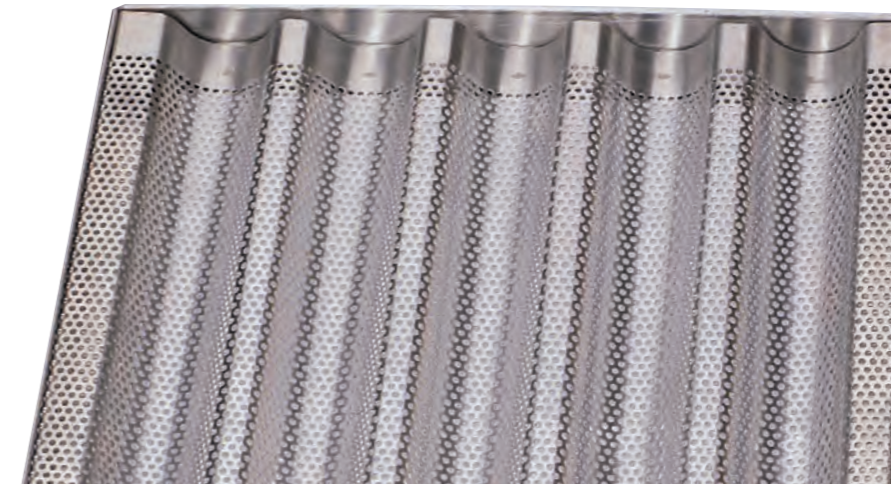
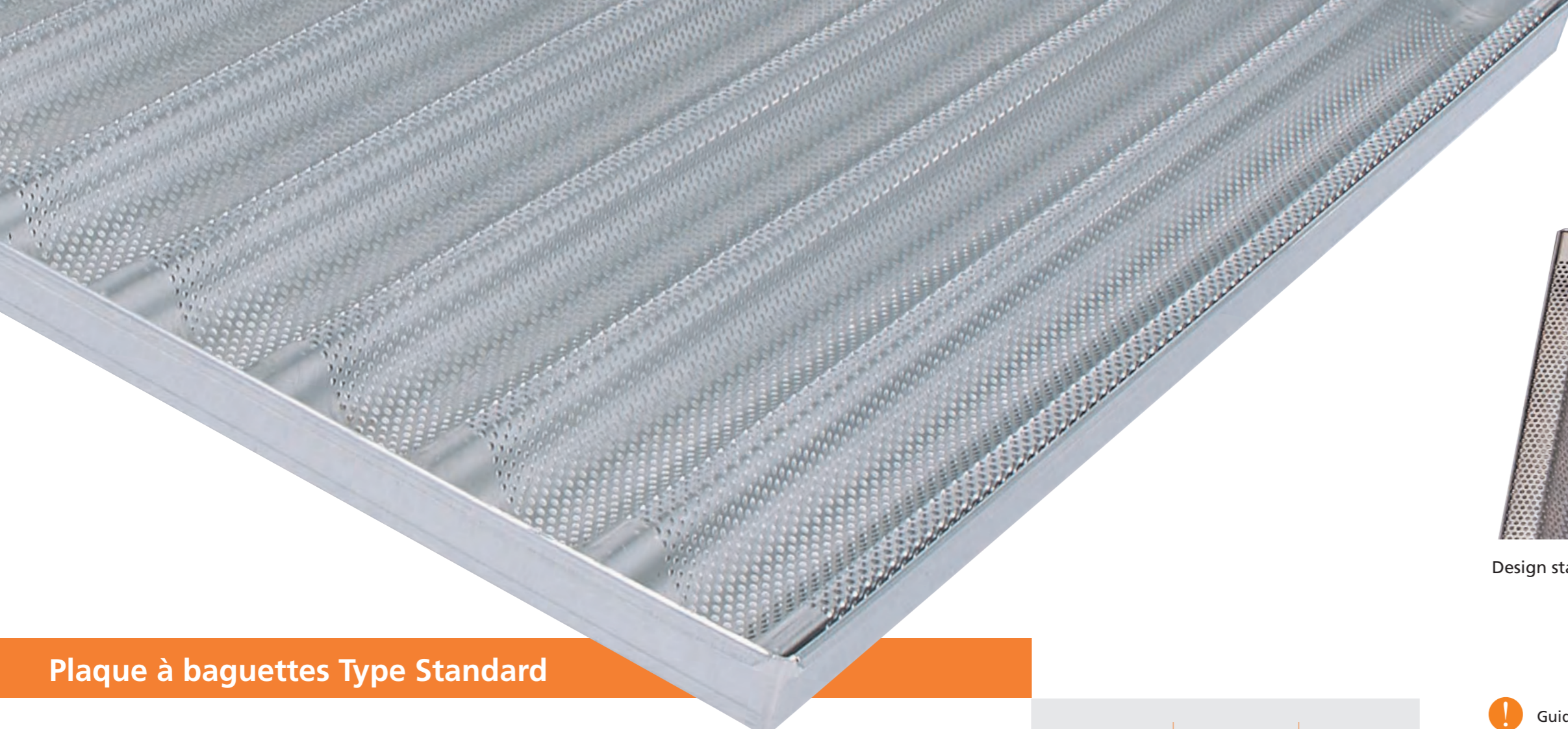
Alvéoles: **Standard** Arrondies, Plates, Embouties, Sur mesure. Info: A.1

Perforation: **Standard** 2 mm, 3 mm, 5 mm, Sans. Info: A.1

Revêtement: Non revêtement, **Standard** TOP COAT Nova, TOP COAT Extra, TOP COAT Special. Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge, Silicone glaze





Design standard solide, option sans rivet

## Plaque à baguettes Type Standard

### Caractéristiques spéciales Design robuste et prix compétitif

Tôle type métal 1.0 mm alliage aluminium

Caractéristiques alvéole Alvéoles arrondies

Sens de l'alvéole Fermé

Coins de la plaque Rectangulaire

Cadre Cadre angulaire aluminium

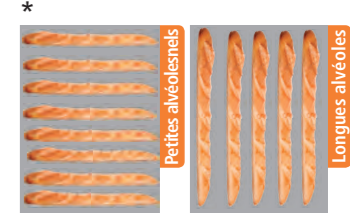
Assemblage plaque au cadre Soudure par point



Dimensions l x L (en mm)	Nombre d'alvéoles / sens de l'alvéole *	Article nombreuf]
600 x 400	4 alvéoles longueur	n3-bef604l
600 x 400	5 alvéoles longueur	n3-bef605l
650 x 530	6 alvéoles longueur	n3-bef656l
650 x 530	7 alvéoles longueur	n3-bef657l
780 x 580	5 alvéoles longueur	n3-bef785l
780 x 580	6 alvéoles longueur	n3-bef786l
780 x 580	6 alvéoles largeur	n3-bef786q
780 x 580	7 alvéoles longueur	n3-bef787l
780 x 580	7 alvéoles largeur	n3-bef787q
780 x 580	8 alvéoles longueur	n3-bef788l
780 x 580	8 alvéoles largeur	n3-bef788q
800 x 600	5 alvéoles longueur	n3-bef805l
800 x 600	6 alvéoles longueur	n3-bef806l
800 x 600	6 alvéoles largeur	n3-bef806q
800 x 600	7 alvéoles longueur	n3-bef807l
800 x 600	7 alvéoles largeur	n3-bef807q
800 x 600	8 alvéoles longueur	n3-bef808l
800 x 600	8 alvéoles largeur	n3-bef808q
980 x 580	5 alvéoles longueur	n3-bef986l
980 x 580	6 alvéoles longueur	n3-bef985l
980 x 580	7 alvéoles longueur	n3-bef987l
980 x 580	7 alvéoles largeur	n3-bef987q
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-bef988l
980 x 580	8 alvéoles largeur	n3-bef988q
980 x 580	10 alvéoles largeur	n3-bef910q
980 x 580	12 alvéoles largeur	n3-bef912q

Autres versions possibles

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🌀 Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5



Sélectionner votre version

Alvéoles:  Arrondies  Plates  Embouties  Sur mesure Info: A.1

Perforation:  1.5 mm  2 mm  3 mm  5 mm  Sans Info: A.1

Revêtement:  Non revêtement  TOP COAT Nova  TOP COAT Extra  TOP COAT Special Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge  Silicone glaze





Empilable plaque chargée, idéale pour livraison points chauds

## Plaque à baguettes empilables

**Caractéristiques spéciales** Hauteur, coins perforés pour meilleure empilabilité

**Tôle type métal** 1.0 mm alliage aluminium

**Caractéristiques alvéole** Alvéoles arrondies

**Sens de l'alvéole** Fermé

**Coin de la plaque** Rectangulaire

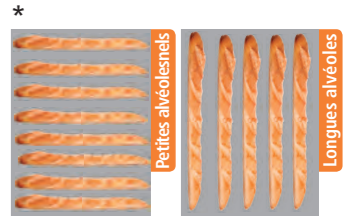
**Cadre** Cadre angulaire aluminium

**Assemblage plaque au cadre** Soudure par point



Dimensions l x L (in mm)	Nombre d'alvéoles / sens de l'alvéole *	Article nombre
600 x 400	4 alvéoles longueur	n3-sta604l
600 x 400	5 alvéoles longueur	n3-sta605l
650 x 530	6 alvéoles longueur	n3-sta656l
650 x 530	7 alvéoles longueur	n3-sta657l
780 x 580	5 alvéoles longueur	n3-sta785l
780 x 580	6 alvéoles longueur	n3-sta786l
780 x 580	6 alvéoles largeur	n3-sta786q
780 x 580	7 alvéoles longueur	n3-sta787l
780 x 580	7 alvéoles largeur	n3-sta787q
780 x 580	8 alvéoles longueur	n3-sta788l
780 x 580	8 alvéoles largeur	n3-sta788q
800 x 600	5 alvéoles longueur	n3-sta805l
800 x 600	6 alvéoles longueur	n3-sta806l
800 x 600	6 alvéole largeur	n3-sta806q
800 x 600	7 long channels	n3-sta807l
800 x 600	7 alvéoles largeur	n3-sta807q
800 x 600	8 alvéoles longueur	n3-sta808l
800 x 600	8 alvéoles largeur	n3-sta808q
980 x 580	5 alvéoles longueur	n3-sta986l
980 x 580	6 alvéoles longueur	n3-sta985l
980 x 580	7 alvéoles longueur	n3-sta987l
980 x 580	7 alvéoles largeur	n3-sta987q
980 x 580	8 alvéoles longueur	n3-sta988l
980 x 580	8 alvéoles largeur	n3-sta988q
980 x 580	10 alvéoles largeur	n3-sta910q
980 x 580	12 alvéoles largeur	n3-sta912q

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🌀 Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5



Sélectionner votre version

**Alvéoles** Standard: Arrondies Alvéoles, Plates Alvéoles, Embouties Alvéoles, Sur mesure Alvéoles. Info: A.1

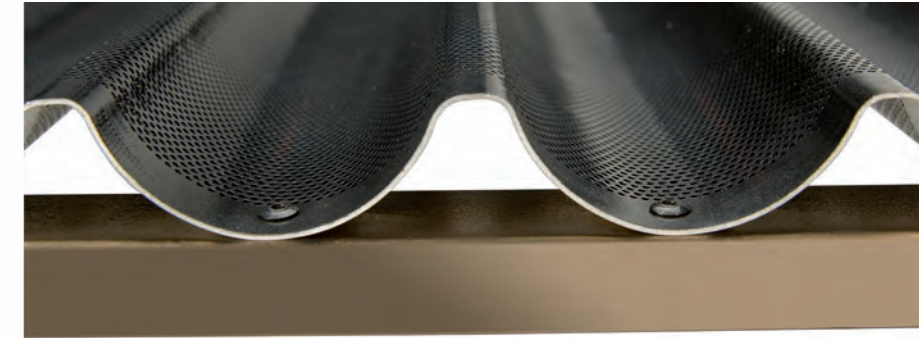
**Perforation** Standard: 1.5 mm Perforation, 2 mm Perforation, 3 mm Perforation, 5 mm Perforation, Sans Perforation. Info: A.1

**Revêtement** Standard: Non revêtement, TOP COAT Nova, TOP COAT Extra, TOP COAT Special. Info: A.1

Options: Silicone caoutchouc Rouge, Silicone glaze

Autres versions possibles





Exemple de client spécifique configuration: alvéoles sur mesure, revêtement TOPCOAT, montage rivets inox au cadre INOX

## Plaque à baguettes pour lignes industrielles

**Caractéristiques spéciales** Plaque de conception robuste et précise, compatible industrie sur mesure en fonction du produit et des besoins de la production

**Tôle type métal** Acier aluminisé, option INOX

**Caractéristiques alvéole** Alvéoles rondes, plates et sur mesure

**Sens de l'alvéole** Ouvert ou fermé

**Coins de la plaque** Arrondis ou rectangulaires

**Cadre** Type d'inox selon spécificités du site

**Assemblage plaque au cadre** Rivets INOX ou soudure



### Expertise des ingénieurs

Nos employés qualifiés écoutent attentivement vos besoins avec précision. Nous développons des solutions attractives sur mesure basées sur une expérience des lignes automatiques, des fabricants de lignes comme **GBT, Gouet, Gostol, Mecatherm, Rademaker and Werner & Pfleiderer** et beaucoup d'autres.

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement service: annexe A.1
- 🔗 **Correspond Chariots mobiles de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

<b>Alvéoles</b>	Arrondies Alvéoles	Plates Alvéoles	Embouties Alvéoles	Sur mesure Alvéoles	Info: A.1
<b>Perforation</b>	1.5 mm Perforation	2 mm Perforation	3 mm Perforation	5 mm Perforation	Sans Perforation Info: A.1
<b>Revêtement</b>	Non revêtement	TOP COAT Nova	TOP COAT Extra	TOP COAT Special	Info: A.1
	Silicone caoutchouc Rouge	Silicone glaze			



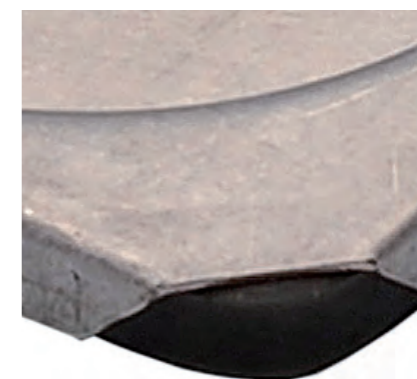


## Plaque à empreinte

		Plaque hamburger	Plaque Hotdog	Plaque à buns pour lignes industrielles
Page		48	50	52
Matériau	Acier aluminisé doux, 0.88 mm	●	●	○
Configuration du cadre	Acier plat	●	●	○
	Cadre acier plat	○	○	○
	Construction du cadre en fonction des caractéristiques de la ligne	○	○	○
Revêtement	TOPCOAT Nova	○	○	○
	TOPCOAT Extra	○	○	○
	TOPCOAT Special	○	○	○
	Silicone caoutchouc, rouge	○	○	○
	Silicone glaze	○	○	○
	Finition standard, sans revêtement	●	●	○
Fond structure	Fond plat	●	●	○
	Convexe plat	○	-	○
Empreinte au fond	ESTAMPILLAGE INDIVIDUEL	○	○	○

● = standard ○ = option - = non spécifié, sur mesure à la demande





Cadre robuste acier plat



Sur mesure à la demande

## Plaque Hamburger

**Caractéristiques spéciales** Extra-robuste, une pièce, emboutissage profond résistant à la déformation  
Cadre acier doux

**Tôle type métal** Acier aluminisé doux, 0.88 mm

**Fond structure** Fond plat pour hamburger taille diamètre 100 - 160 mm, sur mesure à la demande

**Fond empreinte** Empreinte au fond sur demande

**Configuration cadre** Cadre acier doux plat, hauteur 12 mm, largeur 4 mm; Option INOX

Dimensions L x l (en mm)	Diamètre du moule (intérieur haut / extérieur bas / hauteur en mm)	Nombre de moules	Numéro d'article
580 x 780	100 x 95 x 12	24 = 4 x 6	2gdss0124phb46100
580 x 780	100 x 95 x 13	30 = 5 x 6	2gdss0124phb56100
580 x 780	125 x 121 x 12	15 = 3 x 5	2gdss0124phb35125
580 x 780	128 x 120 x 12	20 = 4 x 5	2gdss0124phb45128
580 x 780	160 x 156 x 12	12 = 3 x 4	2gdss0124phb34160
600 x 800	100 x 95 x 12	24 = 4 x 6	2gdssq124phb46100
600 x 800	100 x 95 x 13	30 = 5 x 6	2gdssq124phb56100
600 x 800	125 x 121 x 12	15 = 3 x 5	2gdssq124phb35125
600 x 800	128 x 120 x 12	20 = 4 x 5	2gdssq124phb45128
600 x 800	160 x 156 x 12	12 = 3 x 4	2gdssq124phb34160
580 x 980	100 x 95 x 12	24 = 4 x 6	2gdssp124phb46100
580 x 980	100 x 95 x 13	35 = 5 x 7	2gdssp124phb57100
580 x 980	125 x 121 x 12	18 = 3 x 6	2gdssp124phb36125
580 x 980	128 x 120 x 12	24 = 4 x 6	2gdssp124phb46128
580 x 980	160 x 156 x 12	15 = 5 x 3	2gdssp124phb53160
530 x 650	100 x 95 x 12	12 = 4 x 3	2gdssn124phb43100
530 x 650	100 x 95 x 13	15 = 5 x 3	2gdssn124phb53100
530 x 650	125 x 121 x 12	9 = 3 x 3	2gdssn124phb33125
530 x 650	128 x 120 x 12	12 = 4 x 3	2gdssn124phb43128
530 x 650	160 x 156 x 12	6 = 3 x 2	2gdssn124phb32160
600 x 400	100 x 95 x 12	12 = 4 x 3	2gdssc124phb43100
600 x 400	100 x 95 x 13	15 = 5 x 3	2gdssc124phb53100
600 x 400	125 x 121 x 12	6 = 3 x 2	2gdssc124phb32125
600 x 400	128 x 120 x 12	8 = 4 x 2	2gdssc124phb42128
600 x 400	160 x 156 x 12	6 = 3 x 2	2gdssc124phb32160

Autres versions sur demande

- ! Guides des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond Chariots de cuisson mobiles: chapitre 5

Sélectionner votre version

Revêtement

TOP COAT Nova  
 TOP COAT Extra  
 TOP COAT Special Info: A.1  
 Standard  
 Non revêtement  
 Silicone caoutchouc Rouge  
 Silicone glaze

Cadre

Doux Acier Cadre  
 INOX Cadre

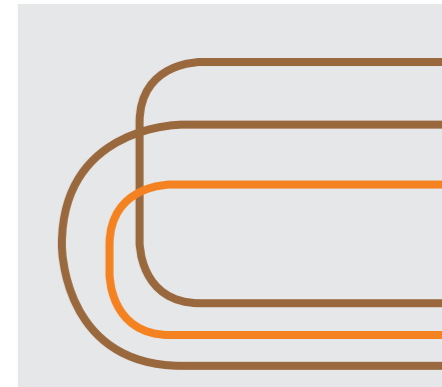
Fond structure

Standard Plein structure  
 Convexe structure





Cadre robuste acier plat



Sur mesure à la demande

## Plaque Hotdog

**Caractéristiques spéciales** Extra-robuste, une pièce, emboutissage profond résistant à la déformation  
Cadre acier doux

**Tôle type métal** Acier aluminisé doux, 0.88 mm

**Fond structure** Fond plat pour hotdog sur mesure à la demande

**Fond empreinte** Empreinte au fond sur demande

**Configuration cadre** Cadre acier doux plat, hauteur 12 mm, largeur 4 mm; Option INOX

Dimensions l x L (en mm)	Diamètre du moule (intérieur haut / extérieur bas / hauteur en mm)	Nombre de moules	Numéro d'article
580 x 780	108 x 43 x 10	35 = 7 x 5	2gdss0124phd75108
580 x 780	145 x 49 x 12	30 = 3 x 10	2gdss0124phd310145
580 x 780	260 x 70 x 10	16 = 2 x 8	2gdss0124phd28260
600 x 800	108 x 43 x 10	35 = 7 x 5	2gdssq124phd75108
600 x 800	145 x 49 x 12	33 = 3 x 11	2gdssq124phd311145
600 x 800	260 x 70 x 10	16 = 2 x 8	2gdssq124phd28260
580 x 980	108 x 43 x 10	49 = 7 x 7	2gdssp124phd77108
580 x 980	145 x 49 x 12	39 = 3 x 13	2gdssp124phd313145
580 x 980	260 x 70 x 10	20 = 2 x 10	2gdssp124phd210260
530 x 650	108 x 43 x 10	21 = 7 x 3	2gdssn124phd73108
530 x 650	145 x 49 x 12	27 = 3 x 9	2gdssn124phd39145
530 x 650	260 x 70 x 10	10 = 2 x 5	2gdssn124phd25260
600 x 400	108 x 43 x 10	21 = 7 x 3	2gdssc124phd73108
600 x 400	145 x 49 x 12	15 = 3 x 5	2gdssc124phd35145
600 x 400	260 x 70 x 10	8 = 2 x 4	2gdssc124phd24260

Autres versions sur demande

- ! Guides des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 Correspond Chariots de cuisson mobiles: chapitre 5

Sélectionner votre version

Revêtement

TOP COAT Nova  
 TOP COAT Extra  
 TOP COAT Special Info: A.1

Standard  
 Non revêtement  
 Silicone caoutchouc Rouge  
 Silicone glaze

Cadre

Standard  
 Doux Acier Cadre  
 INOX Cadre

Fond structure

Standard  
 Plein structure





Empreinte fond personnalisée sur demande



La stabilité de l'Inox maintient le cadre et protège l'empreinte et l'acier doux du cadre porteur

## Plaque à buns pour lignes industrielles

**Caractéristiques spéciales** Extra-robuste, une pièce, emboutissage profond résistant à la déformation  
Cadre acier doux

**Tôle type métal** Acier aluminisé doux, 0.88 mm

**Fond structure** Fond plat ou convexe sur mesure à la demande

**Fond empreinte** Empreinte au fond sur demande

**Configuration cadre** Cadre INOX personnalisée

### Expertise des ingénieurs

Nos employés qualifiés écoutent attentivement vos besoins précis. Nous développons des solutions attractives sur mesure basées sur une expérience des lignes automatiques et des fabricants **GBT, Gouet, Gostol, Mecatherm, Rademaker and Werner & Pfleiderer** et beaucoup d'autres.

- ! Guides des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 📄 **Correspond Chariots de cuisson mobiles: chapitre 5**

Sélectionner votre version

Revêtement	Non revêtement	TOP COAT Nova	TOP COAT Extra	TOP COAT Special	Info: A.1
		Silicone caoutchouc Rouge		Silicone glaze	
Cadre	Doux Acier Cadre	INOX Cadre			
Fond structure	Plein structure	Convexe structure			



## Attelages de moules



		Pain en tranche et sandwich	Pain complet et pain céréales	Cake et pain aux fruits	Echantillon de moules pour forme triangulaire	Attelage de moules pour ligne industrielles
Page		56	58	60	62	64
Matériau moule en attelage	Acier aluminé doux, 0.88 mm	●	●	●	●	○
	INOX, 1.0 mm	○	○	○	○	○
Revêtement	TOPCOAT Extra	○	○	○	○	○
	TOPCOAT Special	○	○	○	○	○
	Silicone caoutchouc, rouge	○	○	○	○	○
	Silicone glaze	○	○	○	○	○
	Finition standard, sans revêtement	●	●	●	●	○
Forme côtés moules	Forme côtés droit	○	●	●	●	○
	Forme côtés convexe	●	○	-	-	○
Structure attelage de moules	côtés lisses longueur et fond	○	●	●	●	○
	Striure diagonale longueur	○	○	-	-	○
	Striure verticale longueur	○	○	-	-	○
	Striure diagonale long côtés et fond	●	○	-	-	○
	Striure verticale long côtés et fond	○	○	-	-	○
Trous d'évacuation	Trous d'évacuation sur arête du fond	○	○	○	○	○
	Trous d'évacuation centré sur le fond	○	○	○	-	○
	Sans trous d'évacuation	●	●	●	●	○
Configuration du cadre	Cadre profil standard avec débord	●	●	●	●	○
	Cadre profil adjacent standard	○	○	○	○	○
	Renfort des coins	-	-	-	-	○
	Poignées pour robot	-	-	-	-	○
Couvercle	Couvercle coulissant	○	○	○	○	○
	Couvercle à charnière	○	○	○	○	○
	Sans couvercle	●	●	●	●	○

● = standard ○ = option - = non spécifié, customization on request





	Pain tranche 500 g*		Pain tranche 750 g*		Sandwich 750 g*	
	Intérieur haut - extérieur bas		Intérieur haut - extérieur bas		Intérieur haut - fond extérieur	
Longueur:	271 mm	268 mm	360 mm	362 mm	340 mm	338 mm
Largeur:	100 mm	92 mm	100 mm	102 mm	120 mm	122 mm
Hauteur:	94 mm		100 mm		120 mm	

\* Poids évalué: moules demandés peuvent varier, en fonction de la composition de la pâte

## Echantillons d'attelage de moules pain en tranche et sandwich

**Caractéristiques spéciales** Attelage de moules standard convexe et côtés striés dans la longueur base sur mesure  
La base pour sur mesure

**Matériau** Acier aluminé doux  
option INOX

**Forme moule** Moules emboutis bords convexes dans le sens de la longueur contre la déformation

**Structure de la surface du Moule** Fond et côté long diagonal strié pour améliorer la distribution thermique

**Perforation** Optionnel

**Configuration cadre** Profil de cadre robuste (hauteur: 43 mm) cadre en saillie pour chariots de cuisson

Pain	Attelage de moules	Dimensions des attelages LxH (en mm)	numéro d'article
500 g Pain tranche*	4	530 x 288 x 95	8-75ü041f--27109
500 g Pain tranche*	4	580 x 288 x 95	8-75ü041f--27102
500 g Pain tranche*	4	600 x 288 x 95	8-75ü041f--27110
750 g Pain tranche*	4	530 x 375 x 100	8-75ü041f--36014
750 g Pain tranche*	4	580 x 375 x 100	8-75ü041f--36016
750 g Pain tranche*	4	600 x 375 x 100	8-75ü041f--36015
750 g Pain sandwich*	3	530 x 354 x 120	8-75ü031f--34004
750 g Pain sandwich *	3	580 x 354 x 120	8-75ü031f--34005
750 g Pain sandwich *	3	600 x 354 x 120	8-75ü031f--34006

Une liste de formes de moules standards pour configuration en attelages est disponible sur [www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🍞 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

Revêtement

Standard Non revêtement TOP COAT Extra TOP COAT Special Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge Silicone glaze

Cadre

Standard Charnière Cadre Adjacent Cadre

Couvercle

Standard Sans Couvercle Sus-jacents Couvercle En saillie Couvercle





500 g Pain céréales complet *	750 g Pain céréales complet *	1000 g Pain céréales complet *	500 g Pain ccéréales complet *	750 g pain céréales complet *
Intérieur haut - extérieur bas	Intérieur haut - extérieur bas	Intérieur haut - extérieur bas	Intérieur haut - extérieur bas	Intérieur haut - fond bas
Longueur: 120 mm 122 mm	190 mm 182 mm	230 mm 230 mm	180 mm 182 mm	200 mm 199 mm
Largueur: 90 mm 92 mm	100 mm 92 mm	110 mm 106 mm	88 mm 85 mm	100 mm 97 mm
Hauteur: 90 mm	85 mm	80 mm	80 mm	90 mm

\* Poids évalué: moules demandés peuvent varier, en fonction de la composition de la pâte

## Echantillons d'attelage de moules Pains complets et pain complets céréales

- Caractéristiques spéciales** Attelage de moules standard de base pour personnalisation
- Matériau** Acier aluminé doux option INOX
- Forme moule** Forme emboutie semi-circulaire avec des bords droits
- Structure de la surface du moule** Surface pleine et fond
- Perforation** Optionnel
- Configuration cadre** Profil de cadre robuste (hauteur: 43 mm) cadre en saillie pour chariots de cuisson

Pain	Attelage de moules	Dimensions des attelages LxIxH (en mm)	numéro d'article
500 g Pain complet céréales *	4	530 x 134 x 90	8-75ü041f--12002
500 g Pain complet céréales *	4	580 x 134 x 90	8-75ü041f--120
500 g Pain complet céréales *	4	600 x 134 x 90	8-75ü041f--12004
500 g Pain complet *	4	530 x 194 x 81	8-75ü041f--18006
500 g Pain complet *	4	580 x 194 x 81	8-75ü041f--18007
500 g Pain complet *	4	600 x 194 x 81	8-75ü041f--18004
750 g Pain complet céréales *	4	530 x 204 x 88	8-75ü041f--19002
750 g Pain complet céréales *	4	580 x 204 x 88	8-75ü041f--19001
750 g Pain complet céréales *	4	600 x 204 x 88	8-75ü041f--19003
750 g Pain complet *	4	530 x 214 x 88	8-75ü041f--20003
750 g Pain complet *	4	580 x 214 x 88	8-75ü041f--20005
750 g Pain complet *	4	600 x 214 x 88	8-75ü041f--20009
1000 g Pain complet céréales *	3	530 x 244 x 80	8-75ü031f--23003
1000 g Pain complet céréales *	4	580 x 244 x 80	8-75ü041f--23005
1000 g Pain complet céréales *	4	600 x 244 x 80	8-75ü041f--23006

Une liste de formes de moules standards pour configuration en attelages est disponible sur [www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

**Revêtement**

Standard: Non revêtement, TOP COAT Extra, TOP COAT Special (Info: A.1)

Silicone caoutchouc Rouge, Silicone glaze

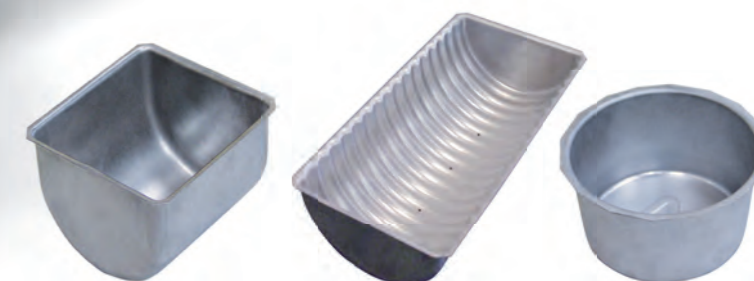
**Cadre**

Standard: Charnière Cadre, Adjacent Cadre

**Couvercle**

Standard: Sans Couvercle, Sus-jacents Couvercle, En saillie Couvercle





	Forme semi-circulaire		Pain aux fruits		Panettone	
	Intérieur haut - extérieur bas		Intérieur haut - extérieur bas		Intérieur haut - fond bas	
Longueur:	115 mm	117 mm	225 mm	227 mm	∅ 170 mm	∅ 154 mm
Largeur:	107 mm	53,5 (R) mm	110 mm	55(R) mm		
Hauteur:	90 mm		55 mm		91 mm	

## Echantillons d'attelage de moules pour Cake et gâteau aux fruits

- Caractéristiques spéciales** Moule standard pour e.g. pâte forme cake et panettone base pour personnalisation
- Matériau** Acier aluminé doux option INOX
- Forme moule** Forme emboutie semi-circulaire avec côtés droits
- Structure de la surface du moule** Surface pleine
- Perforation** Optionnel
- Configuration cadre** Profil de cadre robuste (hauteur: 43 mm) cadre en saillie pour chariots de cuisson

Pain	Attelage de moules	Dimensions des attelages LxH (in mm)	Numéro d'article
Forme semi-circulaire	3	530 x 129 x 91	8-75ü031f--115
Forme semi-circulaire	4	580 x 129 x 91	8-75ü041f--115
Forme semi-circulaire	4	600 x 129 x 91	8-75ü041f--11502
Forme semi-circulaire	6 = 3 x 2	530 x 325 x 91	8-75ü062f--115
Forme semi-circulaire	8 = 4 x 2	580 x 325 x 91	8-75ü082f--115
Forme semi-circulaire	8 = 4 x 2	600 x 325 x 91	8-75ü082f--11503
Panettone	2	530 x 184 x 91	8-75ü021f--170r
Panettone	3	580 x 184 x 91	8-75ü031f--170r
Panettone	3	600 x 184 x 91	8-75ü031f--170r01
Pain fruits	4	530 x 240 x 55	8-75ü041f--225hr
Pain fruits	4	580 x 240 x 55	8-75ü041f--225hr01
Pain fruits	4	600 x 240 x 55	8-75ü041f--225hr02

Une liste de formes de moules standards pour configuration en attelages est disponible sur [www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🍪 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

**Revêtement**

Standard: Non revêtement, TOP COAT Extra, TOP COAT Special (Info: A.1)

Silicone caoutchouc Rouge, Silicone glaze

**Cadre**

Standard: Charnière Cadre, Adjacent Cadre

**Couvercle**

Standard: Sans Couvercle, Sus-jacents Couvercle, En saillie Couvercle





**Forme triangulaire**  
Intérieur haut - extérieur bas

Longueur:	220 mm	222 mm
Largeur:	135 mm	12 (R) mm
Hauteur:	95 mm	

## Echantillons d'attelages de moules forme triangulaire

- Caractéristiques spéciales** Moule standard pour e.g. triangle forme pain blé entier base pour personnalisation
- Matériau** Acier aluminé doux option INOX
- Forme moule** Forme emboutie semi-circulaire avec côtés droits
- Structure de la surface du Moule** Surface pleine
- Perforation** Optionnel
- Configuration cadre** Profil de cadre robuste (hauteur: 43 mm) cadre en saillie pour chariots de cuisson

Pain	Attelage de moules	Dimensions des attelages l x L x H (en mm)	Numéro d'article
Forme triangulaire	3	530 x 234 x 95	8-75ü031f--22002
Forme triangulaire	3	580 x 234 x 95	8-75ü031f--22001
Forme triangulaire	3	600 x 234 x 95	8-75ü031f--22004

Une liste de formes de moules standards pour configuration en attelages est disponible sur [www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 🔧 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🍞 **Correspond chariots de cuisson: chapitre 5**

Sélectionner votre version

Revêtement

Standard Non revêtement  TOP COAT Extra  TOP COAT Special  Info: A.1

Silicone caoutchouc Rouge  Silicone glaze

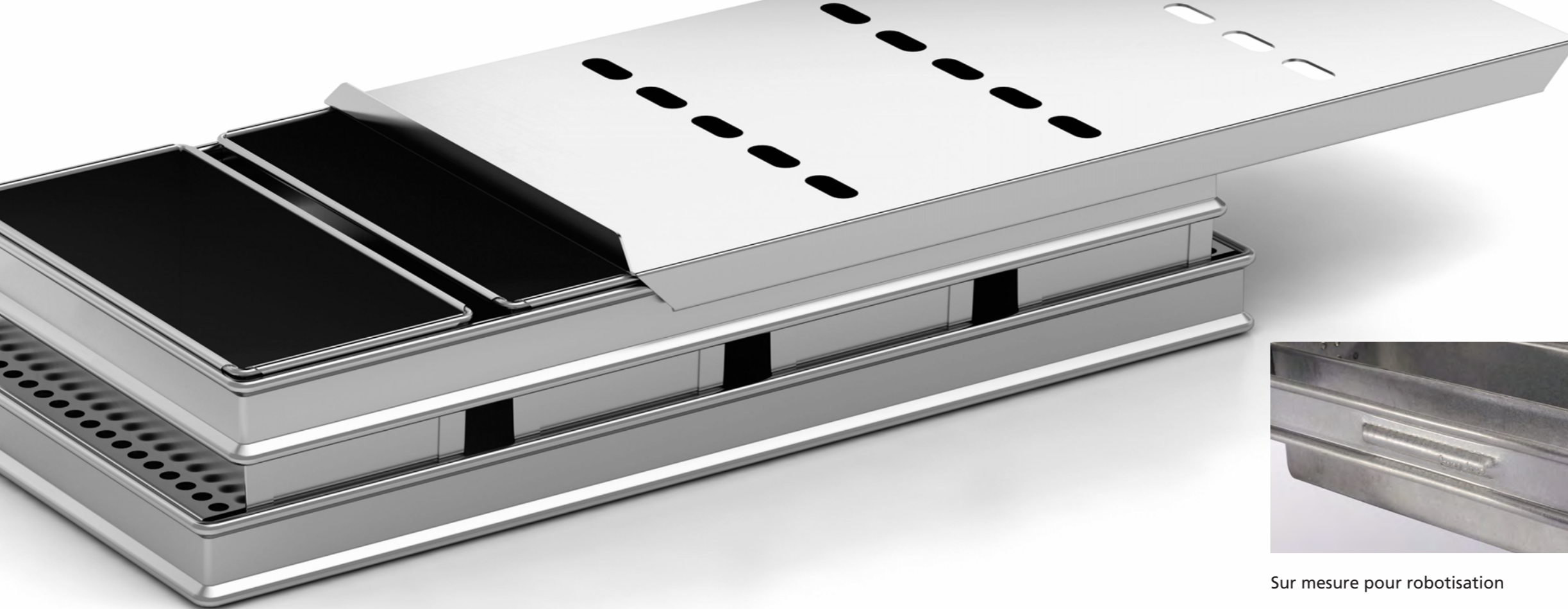
Cadre

Standard Charnière Cadre  Adjacent Cadre

Couvercle

Standard Sans Couvercle  Sus-jacents Couvercle  En saillie Couvercle





Sur mesure pour robotisation



Les renforts de coins previennent contre l'enfoncement en opération

## Attelage de moules pour lignes industrielles

**Caractéristiques spéciales** Attelage de moules de conception robuste et précise compatible et personnalisable industrie

**Matériau** Acier aluminé doux option INOX

**Forme moule** Emboutissage sur mesure avec bords plats ou convexes

**Structure de la surface du moule** Surface lisse ou sur mesure surface striée

**Perforation** Avec ou sans perforation sur mesure avec ceinture double

**Configuration cadre** Cadre mécanisable renfort des coins en option

### Expertise des ingénieurs

Nos employés qualifiés écoutent attentivement vos besoins avec précision. Nous développons des solutions attractives sur mesure basées sur une expérience des lignes automatiques, des fabricants de lignes comme **GBT, Gouet, Gostol, Mecatherm, Rademaker and Werner & Pfleiderer** et beaucoup d'autres.

- ! Guide des applications: annexe A.1
- 👉 Instructions de lavage: annexe A.1
- ? Service retraitement et reconditionnement: annexe A.1
- 🔗 **Correspond chariots: chapitre 5**

Sélectionner votre version

Revêtement	Non revêtement	<b>TOP COAT</b> Extra	<b>TOP COAT</b> Special	Info: A.1
	Silicone caoutchouc Rouge		Silicone glaze	
Cadre	Charnière Cadre	Adjacent Cadre	Charnière Cadre double	Adjacent Cadre double
	Coin-renforts Cadre	Robot Poignées Cadre		
Couvercle	Sans Couvrecl	Sus-jacents Couvrecl	En saillie Couvrecl	



## Chariots de cuisson à bain d'huile et chariots de surgélation

		Chariot de cuisson - Bongard	Chariot de cuisson - Debag	Chariot de cuisson - Hein	Chariot de cuisson - Heuft	Chariot de cuisson - König	Chariot de cuisson - Mondial Forni	Chariot de cuisson - MIWE roll-in	Chariot de cuisson - MIWE shop-in	Chariot de cuisson - Revent	Chariot de cuisson - Sveba/Dahlen	Chariot de cuisson - Wachtel	Chariot de cuisson - WP Rototherm	Chariot de cuisson - WP Unitherm	Chariot de cuisson four à bain d'huile ovens - Daub	Chariots de cuisson pour fours à bain d'huile Fours - Heuft	Chariots de cuisson pour fours à bain d'huile Fours - MIWE	Chariots de surgélation - Standard	Chariots de surgélation pour plaque de présentation	Chariot de surgélation - Plus
Page		68	70	72	74	76	78	80	82	84	86	88	90	92	94	96	98	100	102	104
Hauteur de chariot	Hauteur spécifique constructeur de four	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-
	Hauteur sur mesure	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Surface	Standard finition	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Electro-poli	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Standard finition - conception lavage approuvé	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Electro-poli - conception lavage approuvé	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Nombre d'étages	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-
	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-
	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-
	12	○	-	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-
	14	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	○	○
18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	○	○	
20	○	-	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	○	○	
21	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Votre nombre d'étages souhaité	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Taille des cornières	15 x 30 mm (H x l)	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●
	15 x 47 mm (H x l)	○	-	○	○	○	○	○	-	○	○	○	○	-	-	-	-	●	●	●
	40 mm (L)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
Arrêt cornières	Attache	●	-	●	●	○	●	●	-	●	●	●	●	-	-	-	-	○	○	○
	Boucle pliée	○	-	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	○	○	○
	Coins ouverts arrondis	○	-	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	-	-	-	●	●	●
	Bordure 10 mm	○	-	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	○	○	○
	Barre d'arrêt sur hauteur	○	-	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	-	-	-	●	●	●
Roulettes	Barre soudée	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-
	Plastique dur	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-
	Romanelli	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-
	Résine haute température	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●
	Polyamide	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○
	Vos roulettes préférées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

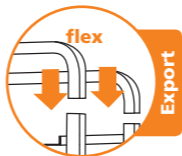
● = standard ○ = option - = non specified, sur mesure à la demande







Avec option  
accrochage haut  
démontable sur  
demande



## Chariot de cuisson - Bongard



- Type de four** Bongard
- Hauteur de chariot** 1760 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
600 x 400	12	120	17-bo6012	14-bo6012
600 x 400	16	90	17-bo6016	14-bo6016
600 x 400	18	79,9	17-bo6018	14-bo6018
600 x 400	20	72	17-bo6020	14-bo6020
650 x 530	12	130	17-bo6512	14-bo6512
650 x 530	16	97	17-bo6516	14-bo6516
650 x 530	18	86	17-bo6518	14-bo6518
650 x 530	20	78	17-bo6520	14-bo6520
780 x 580	12	130	17-bo7812	14-bo7812
780 x 580	16	97	17-bo7816	14-bo7816
780 x 580	18	86	17-bo7818	14-bo7818
780 x 580	20	78	17-bo7820	14-bo7820
800 x 600	12	130	17-bo8012	14-bo8012
800 x 600	16	97	17-bo8016	14-bo8016
800 x 600	18	86	17-bo8018	14-bo8018
800 x 600	20	78	17-bo8020	14-bo8020
980 x 580	12	130	17-bo9812	14-bo9812
980 x 580	16	97	17-bo9816	14-bo9816
980 x 580	18	86	17-bo9818	14-bo9818
980 x 580	20	78	17-bo9820	14-bo9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Entrée guide** Standard: Fond, Sommet. Info: A1

**Construction matériau** Standard: Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée. Info: A1

**Dimensions glissières** Standard: 15 x 30 mm, 15 x 47 mm. Info: A1

**Glissière fin** Standard: Accrochage glissière, Arrêt plié glissière, Ouvert, coins arrondis glissière, 10 mm bordure glissière, Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière. Info: A1

**Roulettes** Standard: Barre soudée Roulette, Résine température +++ roulette, Romanelli Roulette, Votre préféré roulette. Info: A1





**Chariot de cuisson - Debag**



**Type de four** Debag  
**Hauteur de chariot** 1750 mm  
**Design chariot de cuisson** Design robuste stable soudé fond pat et construction toit plat et poignées soudées  
**Matériau** INOX  
**Roulettes** Résine haute température  
**Echelles** Rail - U, sans arrêt  
 l'épaisseur du matériau 1.5 mm

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article Design soudé
780 x 580	16	96	17-dg7816
780 x 580	18	85	17-dg7818
780 x 580	21	73	17-dg7821
980 x 580	16	96	17-dg9816
980 x 580	18	85	17-dg9818
980 x 580	21	73	17-dg9821

Autres versions sur demande

- ! Configurateur: à venir!
- 📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

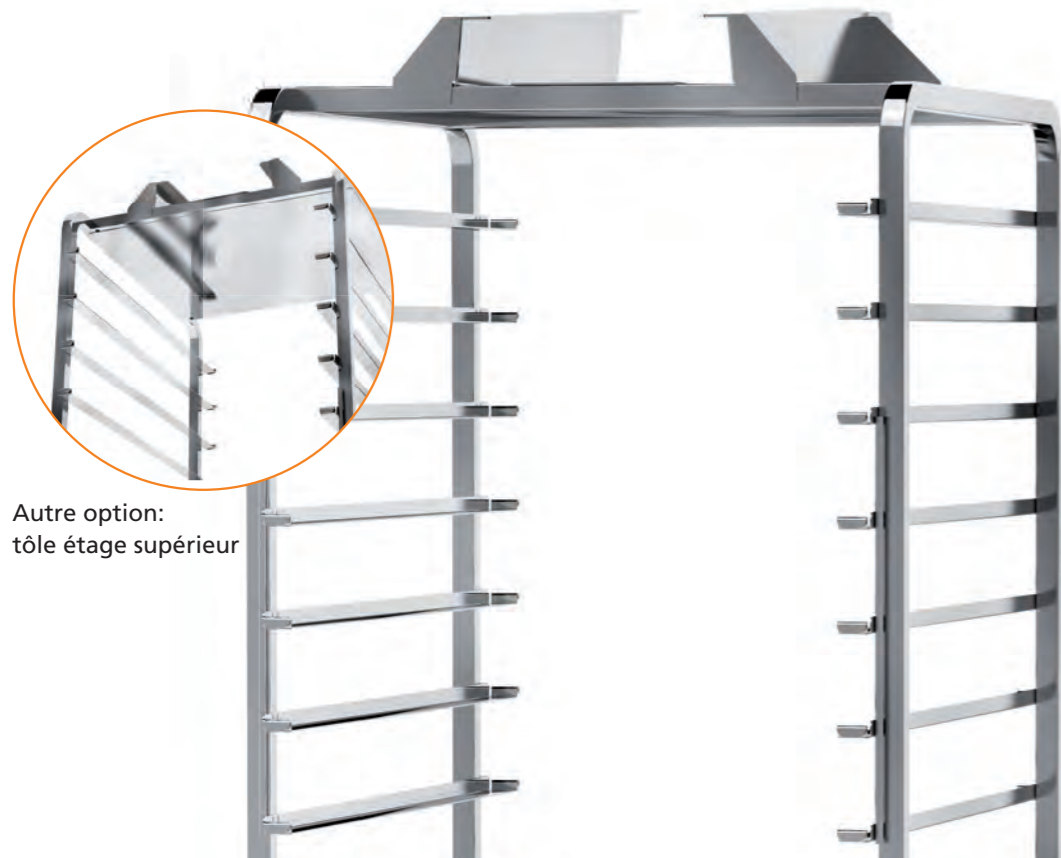
**Standard**

**Construction matériau** Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée. Info: A1

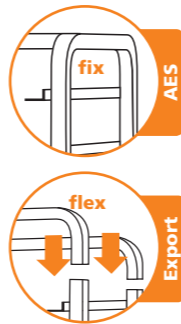
**Echelles** Rail-U. Info: A1

**Roulettes** Barre soudée, Résine température ++, Romanelli, Votre roulette préférée. Info: A1





Autre option:  
tôle étage supérieur



## Chariot de cuisson - Hein



- Type de four** Hein
- Hauteur de chariot** 1925 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
600 x 400	12	133	17-ec6012	14-ec6012
600 x 400	16	100	17-ec6016	14-ec6016
600 x 400	18	89	17-ec6018	14-ec6018
600 x 400	20	80	17-ec6020	14-ec6020
650 x 530	12	133	17-ec6512	14-ec6512
650 x 530	16	100	17-ec6516	14-ec6516
650 x 530	18	89	17-ec6518	14-ec6518
650 x 530	20	80	17-ec6520	14-ec6520
780 x 580	12	133	17-ec7812	14-ec7812
780 x 580	16	100	17-ec7816	14-ec7816
780 x 580	18	89	17-ec7818	14-ec7818
780 x 580	20	80	17-ec7820	14-ec7820
800 x 600	12	133	17-ec8012	14-ec8012
800 x 600	16	100	17-ec8016	14-ec8016
800 x 600	18	89	17-ec8018	14-ec8018
800 x 600	20	80	17-ec8020	14-ec8020
980 x 580	12	133	17-ec9812	14-ec9812
980 x 580	16	100	17-ec9816	14-ec9816
980 x 580	18	89	17-ec9818	14-ec9818
980 x 580	20	80	17-ec9820	14-ec9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Hauteur** Standard 1925 mm (Info: A1)

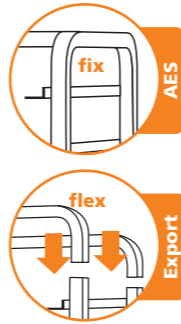
**Construction matériau** Standard: Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée (Info: A1)

**Dimensions glissières** Standard: 15 x 30 mm, 15 x 47 mm (Info: A1)

**Glissière fin** Standard: Accrochage glissière, Arrêt plié glissière, Ouvert, coins arrondis glissière, 10 mm bordure glissière, Barre d'arrêt sur hauteur fin arrière (Info: A1)

**Roulettes** Standard: Barre soudée Roulette, Résine température +++ Roulette, Romanelli Roulette, Votre roulette préférée Roulette (Info: A1)





## Chariot de cuisson - Heuft



- Type de four** Heuft
- Hauteur de chariot** 1800 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** Cornières 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
650 x 530	12	130	17-hrt6512	14-hrt6512
650 x 530	16	97	17-hrt6516	14-hrt6516
650 x 530	18	86	17-hrt6518	14-hrt6518
650 x 530	20	78	17-hrt6520	14-hrt6520
780 x 580	12	130	17-hrt7812	14-hrt7812
780 x 580	16	97	17-hrt7816	14-hrt7816
780 x 580	18	86	17-hrt7818	14-hrt7818
780 x 580	20	78	17-hrt7820	14-hrt7820
800 x 600	12	130	17-hrt8012	14-hrt8012
800 x 600	16	97	17-hrt8016	14-hrt8016
800 x 600	18	86	17-hrt8018	14-hrt8018
800 x 600	20	78	17-hrt8020	14-hrt8020
980 x 580	12	130	17-hrt9812	14-hrt9812
980 x 580	16	97	17-hrt9816	14-hrt9816
980 x 580	18	86	17-hrt9818	14-hrt9818
980 x 580	20	78	17-hrt9820	14-hrt9820

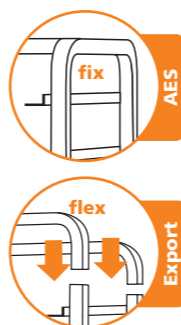
Autres versions sur demande

- ! Configurateur: à venir!
- 📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	conception lavage approuvée	Electro-poli	conception lavage approuvée	Info: A1
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm	15 x 47 mm					Info: A1
<b>Glissière fin</b>	Standard	Accrochage glissière	Arrêt plié glissière	Ouvert, coins arrondis glissière	10 mm bordure glissière	Barre d'arrêt sur hauteur	Fin arrière	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Barre soudée roulette	Résine température +++ roulette	Romanelli roulette	Votre roulette préférée roulette			Info: A1





## Chariot de cuisson - König



Option: forme H  
8 mm barre ronde  
de renfort de cadre  
tous les deux étages



**Type de four** König

**Hauteur de chariot** 1740 mm or 1910 mm, en fonction  
un nombre d'étages

**Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce)  
version module export

**Matériau** INOX

**Roulettes** Résine haute température

**Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm

**Fin de glissière** Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur toute la longueur

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Hauteur	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
780 x 580	12	127,5	1740	17-kp78a12	14-kp78a12
780 x 580	14	121,5	1910	17-kp78a14	14-kp78a14
780 x 580	18	85	1740	17-kp78a18	14-kp78a18
780 x 580	20	85	1910	17-kp78a20	14-kp78a20
980 x 580	12	127,5	1740	17-kp98a12	14-kp98a12
980 x 580	14	121,5	1910	17-kp98a14	14-kp98a14
980 x 580	18	85	1740	17-kp98a18	14-kp98a18
980 x 580	20	85	1910	17-kp98a20	14-kp98a20

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Hauteur** Standard 1740 mm Standard 1910 mm

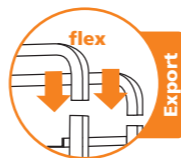
**Construction matériau** Standard Finition standard Electro-poli Finition standard conception lavage approuvée Electro-poli conception lavage approuvée Info: A1

**Dimensions glissières** Standard 15 x 30 mm Standard 15 x 47 mm Info: A1

**Glissière fin** Standard Accrochage glissière Arrêt plié glissière Standard Ouvert, coins arrondis glissière 10 mm bordure glissière Standard Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière Info: A1

**Roulettes** Standard Barre soudée Roulette Résine température +++ Roulette Romanelli Roulette Votre roulette préférée Roulette Info: A1





**Type de four** Mondial Forni  
**Hauteur de chariot** 1853 mm  
**Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export  
**Matériau** INOX  
**Roulettes** Résine haute température  
**Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
 l'épaisseur du matériau 1.5 mm  
**Fin de glissière** Avant: accrochage  
 Arrière: accrochage

## Chariot de cuisson - Mondial Forni

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
600 x 400	12	131	17-mo6012	14-mo6012
600 x 400	16	98	17-mo6016	14-mo6016
600 x 400	18	88	17-mo6018	14-mo6018
600 x 400	20	78	17-mo6020	14-mo6020
650 x 530	12	131	17-mo6512	14-mo6512
650 x 530	16	98	17-mo6516	14-mo6516
650 x 530	18	88	17-mo6518	14-mo6518
650 x 530	20	78	17-mo6520	14-mo6520
780 x 580	12	131	17-mo7812	14-mo7812
780 x 580	16	98	17-mo7816	14-mo7816
780 x 580	18	88	17-mo7818	14-mo7818
780 x 580	20	78	17-mo7820	14-mo7820
800 x 600	12	131	17-mo8012	14-mo8012
800 x 600	16	98	17-mo8016	14-mo8016
800 x 600	18	88	17-mo8018	14-mo8018
800 x 600	20	78	17-mo8020	14-mo8020
980 x 580	12	131	17-mo9812	14-mo9812
980 x 580	16	98	17-mo9816	14-mo9816
980 x 580	18	88	17-mo9818	14-mo9818
980 x 580	20	78	17-mo9820	14-mo9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Construction matériau**

Standard: Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée. Info: A1

**Dimensions glissières**

Standard: 15 x 30 mm, 15 x 47 mm. Info: A1

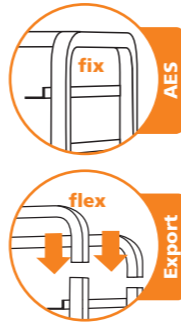
**Glissière fin**

Standard: Accrochage glissière, Arrêt plié glissière, Ouvert, coins arrondis glissière, 10 mm bordure glissière, Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière. Info: A1

**Roulettes**

Standard: Barre soudée Roulette, Résine température +++ Roulette, Romanelli Roulette, Votre roulette préférée Roulette. Info: A1





- Type de four** MIWE roll-in
- Hauteur de chariot** 1800 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

## Chariot de cuisson - MIWE roll-in

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
650 x 530	12	130	17-wz6512	14-wz6512
650 x 530	16	97	17-wz6516	14-wz6516
650 x 530	18	86	17-wz6518	14-wz6518
650 x 530	20	78	17-wz6520	14-wz6520
780 x 580	12	130	17-wz7812	14-wz7812
780 x 580	16	97	17-wz7816	14-wz7816
780 x 580	18	86	17-wz7818	14-wz7818
780 x 580	20	78	17-wz7820	14-wz7820
800 x 600	12	130	17-wz8012	14-wz8012
800 x 600	16	97	17-wz8016	14-wz8016
800 x 600	18	86	17-wz8018	14-wz8018
800 x 600	20	78	17-wz8020	14-wz8020
980 x 600	12	130	17-wz9812	14-wz9812
980 x 600	16	97	17-wz9816	14-wz9816
980 x 600	18	86	17-wz9818	14-wz9818
980 x 600	20	78	17-wz9820	14-wz9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Hauteur** Standard: 1535 mm, 1800 mm, 1910 mm

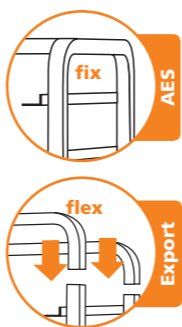
**Construction matériau** Standard: Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée. Info: A1

**Dimensions glissières** Standard: 15 x 30 mm, 15 x 47 mm. Info: A1

**Glissière fin** Standard: Accrochage glissière, Arrêt plié glissière, Ouvert, coins arrondis glissière, 10 mm bordure glissière, Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière. Info: A1

**Roulettes** Standard: Barre soudée Roulette, Résine température +++ Roulette, Romanelli Roulette, Votre roulette préférée Roulette. Info: A1





- Type de four** MIWE shop-in
- Hauteur de chariot** 1620 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur hauteur

## Chariot de cuisson - MIWE shop-in

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
600 x 400	12	120	17-wds612	14-wds612
600 x 400	16	90	17-wds616	14-wds616
600 x 400	18	79,9	17-wds618	14-wds618
600 x 400	20	72	17-wds620	14-wds620

Autres versions sur demande

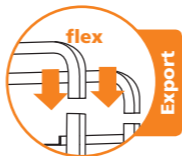
! Configurateur: à venir!

📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	conception lavage approuvée	Electro-poli	conception lavage approuvée	Info: A1	
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm						Info: A1	
<b>Glissière fin</b>		Arrêt plié	Standard	Ouvert, coins arrondis	Standard	10 mm bordure	Standard	Barre d'arrêt sur hauteur	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Barre soudée	Résine température +++	Romanelli	Votre roulette préférée			Info: A1	





**Type de four** Revent  
**Hauteur de chariot** 1800 mm  
**Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export  
**Matériau** INOX  
**Roulettes** Résine haute température  
**Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
 l'épaisseur du matériau 1.5 mm  
**Fin de glissière** Avant: accrochage  
 Arrière: accrochage

## Chariot de cuisson - Revent

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
650 x 530	12	130	17-rv6512	14-rv6512
650 x 530	16	97	17-rv6516	14-rv6516
650 x 530	18	86	17-rv6518	14-rv6518
650 x 530	20	78	17-rv6520	14-rv6520
780 x 580	12	130	17-rv7812	14-rv7812
780 x 580	16	97	17-rv7816	14-rv7816
780 x 580	18	86	17-rv7818	14-rv7818
780 x 580	20	78	17-rv7820	14-rv7820
800 x 600	12	130	17-rv8012	14-rv8012
800 x 600	16	97	17-rv8016	14-rv8016
800 x 600	18	86	17-rv8018	14-rv8018
800 x 600	20	78	17-rv8020	14-rv8020
980 x 580	12	130	17-rv9812	14-rv9812
980 x 580	16	97	17-rv9816	14-rv9816
980 x 580	18	86	17-rv9818	14-rv9818
980 x 580	20	78	17-rv9820	14-rv9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	conception lavage approuvée	Electro-poli	conception lavage approuvée	Info: A1
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm	15 x 47 mm					Info: A1
<b>Glissière fin</b>	Standard	Accrochage glissière	Arrêt plié glissière	Ouvert, coins arrondis glissière	10 mm bordure glissière	Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière	Info: A1	
<b>Roulettes</b>	Standard	Barre soudée Roulette	Résine température +++ Roulette	Romanelli Roulette	Votre roulette préférée Roulette		Info: A1	

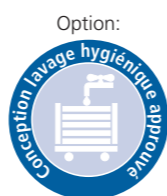




Autre option:  
cintre supérieur  
assemblé



## Chariot de cuisson - Sveba/Dahlen



- Type de four** Sveba/Dahlen
- Hauteur de chariot** 1800 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
600 x 400	12	130	17-sv6012	14-sv6012
600 x 400	16	97	17-sv6016	14-sv6016
600 x 400	18	86	17-sv6018	14-sv6018
600 x 400	20	78	17-sv6020	14-sv6020
650 x 530	12	130	17-sv6512	14-sv6512
650 x 530	16	97	17-sv6516	14-sv6516
650 x 530	18	86	17-sv6518	14-sv6518
650 x 530	20	78	17-sv6520	14-sv6520
780 x 580	12	130	17-sv7812	14-sv7812
780 x 580	16	97	17-sv7816	14-sv7816
780 x 580	18	86	17-sv7818	14-sv7818
780 x 580	20	78	17-sv7820	14-sv7820
800 x 600	12	130	17-sv8012	14-sv8012
800 x 600	16	97	17-sv8016	14-sv8016
800 x 600	18	86	17-sv8018	14-sv8018
800 x 600	20	78	17-sv8020	14-sv8020

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Entrée guide</b>	Standard	Fond	Sommet	Info: A1			
<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard conception lavage approuvée	Electro-poli conception lavage approuvée	Info: A1	
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm	15 x 47 mm	Info: A1			
<b>Glissière fin</b>	Standard	Accrochage glissière	Arrêt plié glissière	Ouvert, coins arrondis glissière	10 mm bordure glissière	Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Barre soudée Roulette	Résine température +++ Roulette	Romanelli Roulette	Votre roulette préférée Roulette	Info: A1	





Avec option  
Disponible avec  
accessoire de levage  
supérieur



- Type de four** Wachtel
- Hauteur de chariot** 1885 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

## Chariot de cuisson - Wachtel



Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
600 x 400	12	120	17-wkc6012	14-wkc6012
600 x 400	16	90	17-wkc6016	14-wkc6016
600 x 400	18	79,9	17-wkc6018	14-wkc6018
600 x 400	20	72	17-wkc6020	14-wkc6020
650 x 530	12	130	17-wkc6512	14-wkc6512
650 x 530	16	97	17-wkc6516	14-wkc6516
650 x 530	18	86	17-wkc6518	14-wkc6518
650 x 530	20	78	17-wkc6520	14-wkc6520
780 x 580	12	130	17-wkc7812	14-wkc7812
780 x 580	16	97	17-wkc7816	14-wkc7816
780 x 580	18	86	17-wkc7818	14-wkc7818
780 x 580	20	78	17-wkc7820	14-wkc7820
800 x 600	12	130	17-wkc8012	14-wkc8012
800 x 600	16	97	17-wkc8016	14-wkc8016
800 x 600	18	86	17-wkc8018	14-wkc8018
800 x 600	20	78	17-wkc8020	14-wkc8020
980 x 580	12	130	17-wkc9812	14-wkc9812
980 x 580	16	97	17-wkc9816	14-wkc9816
980 x 580	18	86	17-wkc9818	14-wkc9818
980 x 580	20	78	17-wkc9820	14-wkc9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

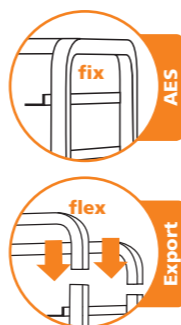
Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

Configuration options for the baking rack:

- Entrée guide:** Standard (Fond, Sommet) Info: A1
- Construction matériau:** Standard (Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée) Info: A1
- Dimensions glissières:** Standard (15 x 30 mm, 15 x 47 mm) Info: A1
- Glissière fin:** Standard (Accrochage glissière, Arrêt plié glissière, Ouvert, coins arrondis glissière, 10 mm bordure glissière, Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière) Info: A1
- Roulettes:** Standard (Barre soudée Roulette, Résine température +++ Roulette, Romanelli Roulette, Votre roulette préférée Roulette) Info: A1





## Chariot de cuisson - WP Rototherm

**Type de four** WP Rototherm

**Design chariot de cuisson** 1800 mm

**Design chariot de cuisson** Design robuste AES (Design une pièce) version module export

**Matériau** INOX

**Roulettes** Résine haute température

**Echelles** 15 mm x 30 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm

**Fin de glissière** Avant: accrochage  
Arrière: accrochage

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
650 x 530	12	130	17-rto6512	14-rto6512
650 x 530	16	97	17-rto6516	14-rto6516
650 x 530	18	86	17-rto6518	14-rto6518
650 x 530	20	78	17-rto6520	14-rto6520
780 x 580	12	130	17-rto7812	14-rto7812
780 x 580	16	97	17-rto7816	14-rto7816
780 x 580	18	86	17-rto7818	14-rto7818
780 x 580	20	78	17-rto7820	14-rto7820
800 x 600	12	130	17-rto8012	14-rto8012
800 x 600	16	97	17-rto8016	14-rto8016
800 x 600	18	86	17-rto8018	14-rto8018
800 x 600	20	78	17-rto8020	14-rto8020
980 x 580	12	130	17-rto9812	14-rto9812
980 x 580	16	97	17-rto9816	14-rto9816
980 x 580	18	86	17-rto9818	14-rto9818
980 x 580	20	78	17-rto9820	14-rto9820

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	conception lavage approuvée	Electro-poli	conception lavage approuvée	Info: A1
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm	15 x 47 mm					Info: A1
<b>Glissière fin</b>	Standard	Accrochage glissière	Arrêt plié glissière	Ouvert, coins arrondis glissière	10 mm bordure glissière	Barre d'arrêt sur hauteur	Fin arrière	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Barre soudée Roulette	Résine température +++ Roulette	Romanelli Roulette	Votre roulette préférée Roulette		Info: A1	





- Type de four** WP Unitherm
- Hauteur de chariot** 1803 mm
- Design chariot de cuisson** Design robuste soudé
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Echelles** Largeur de l'angle 40 mm; l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur hauteur

## Chariot de cuisson - WP Unitherm

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article Design soudé
780 x 580	16	98	14-uni7816
780 x 580	18	87	14-uni7818
780 x 580	20	78	14-uni7820
980 x 580	12	131	14-uni9812
980 x 580	16	98	14-uni9816
980 x 580	18	87	14-uni9818
980 x 580	20	78	14-uni9820

Autres versions sur demande



! Configurateur: à venir!

📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Hauteur** Standard 1803 mm (selected), 1563 mm

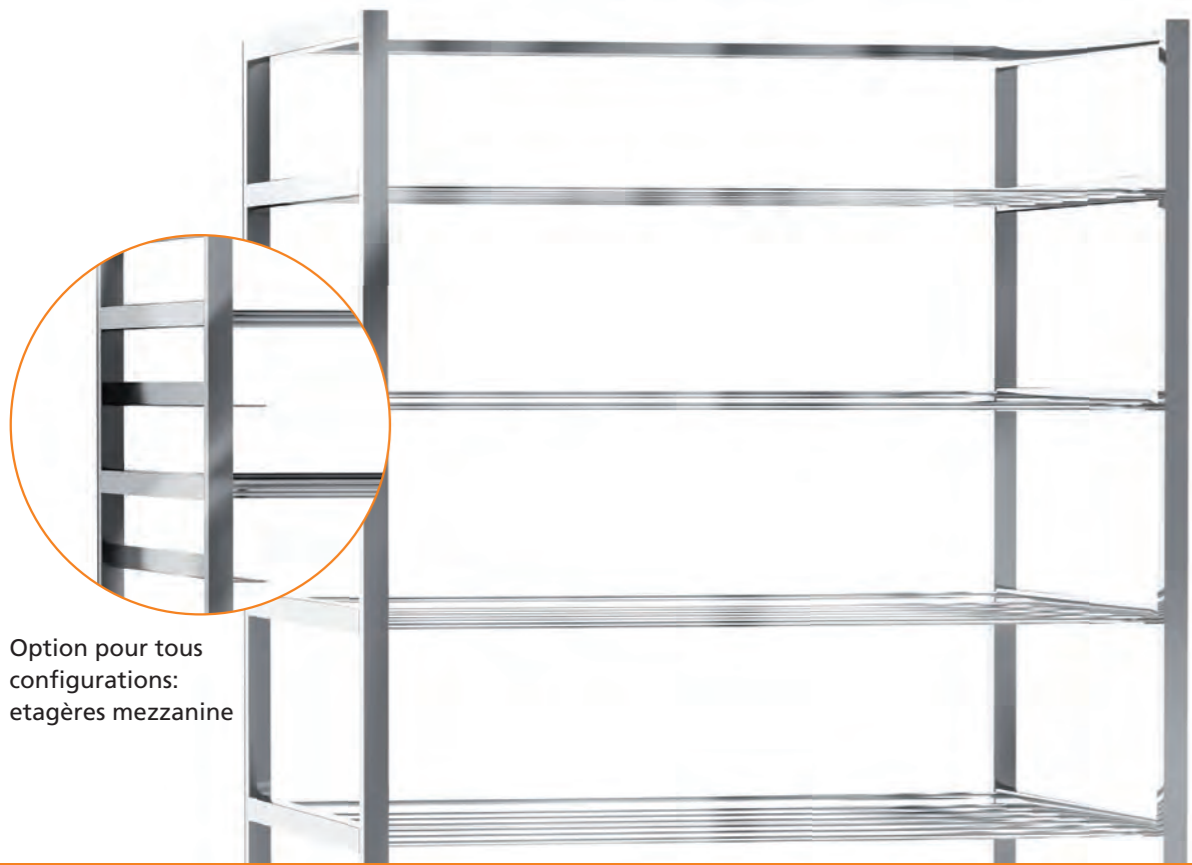
**Construction matériau** Standard: Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée. Info: A1

**Dimensions glissières** Standard: 40 mm Largeur. Info: A1

**Glissière fin** Standard: Ouvert, coins arrondis, Barre d'arrêt sur hauteur. Info: A1

**Roulettes** Standard: Barre soudée Roulette, Résine température +++ Roulette, Romanelli Roulette, Votre préféré roulette. Info: A1





Option pour tous configurations: étagères mezzanine

## Chariot de cuisson à bain d'huile - Daub



Option: rails de guidage avec roulements

Standard: réglage de la hauteur



- Type de four** Daub
- Hauteur de chariot** 1930 mm
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Grilles** Design barre soudée ronde de 8 mm, avec 4 surfaces de glisse et soudé

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article
800 x 600	7	250	16-da0807
800 x 600	8	218	16-da0808
800 x 600	9	194	16-da0809
800 x 600	10	175	16-da0810
1000 x 600	7	250	16-da1007
1000 x 600	8	218	16-da1008
1000 x 600	9	194	16-da1009
1000 x 600	10	175	16-da1010

Autres versions sur demande

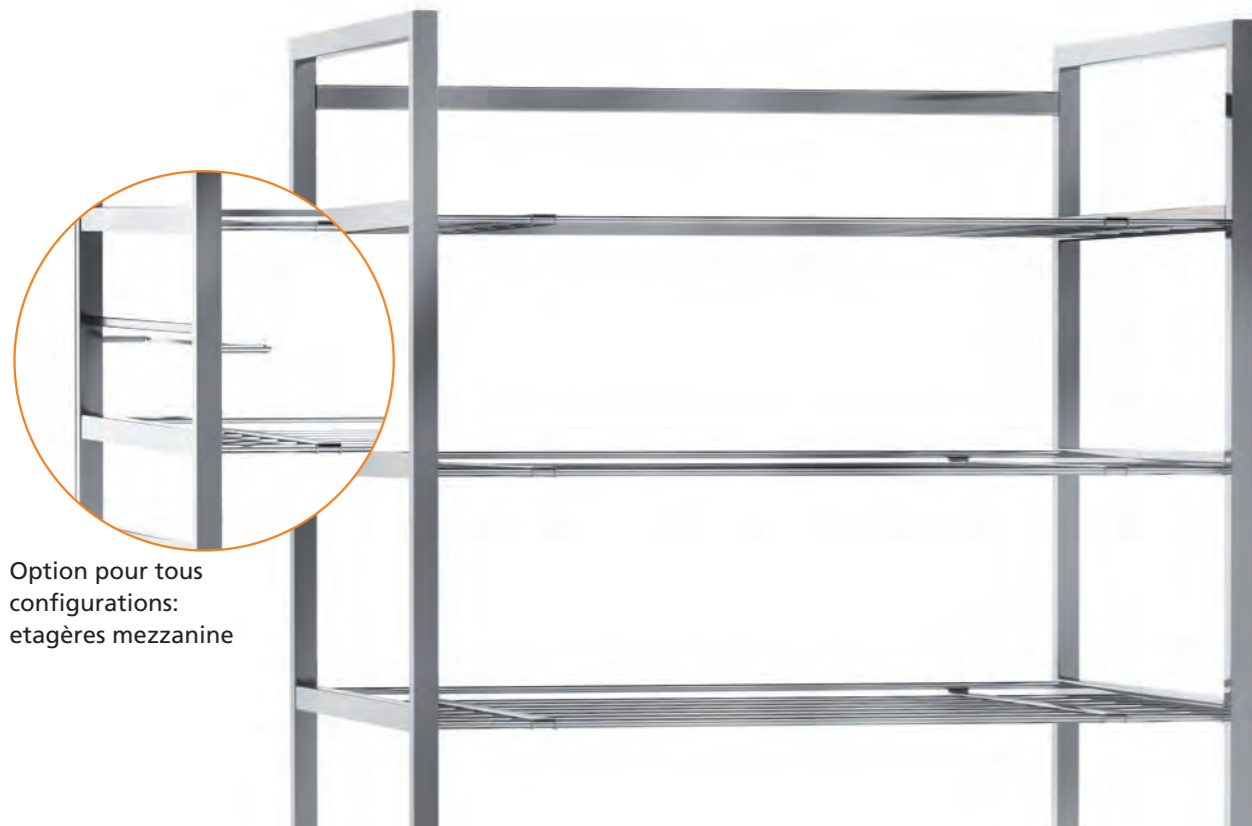
! Configurateur: à venir!

📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	conception lavage approuvée	Electro-poli	conception lavage approuvée	Info: A1
<b>Guide chariot</b>	Standard	Sans guide	Rails de guidage					Info: A1
<b>Grilles</b>	Standard	Soudé	Amovible	Glissière	Grilles	Etagères mezzanine	Grilles	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Barre soudée	Résine température +++	Romanelli	Roulettes	Votre roulette préférée	Roulettes	Info: A1

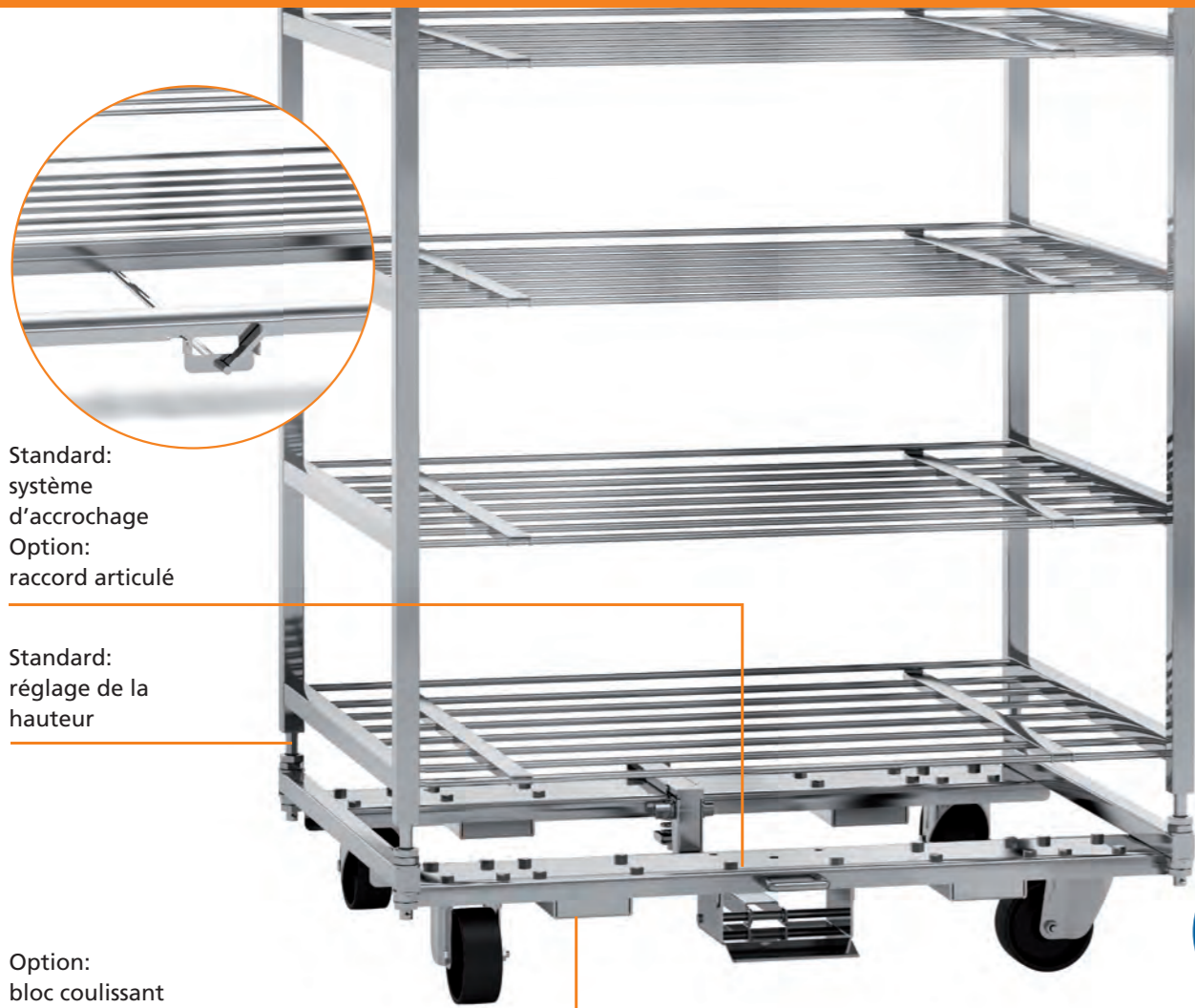




Option pour tous configurations:  
étagères mezzanine

**Type de four** Heuft  
**Hauteur de chariot** 1930 mm  
**Matériau** INOX  
**Roulettes** Résine haute température  
**Grilles** Design barre soudée ronde de 8mm, avec 4 surfaces de glisse et soudé

## Chariot de cuisson à bain d'huile - Heuft



Standard:  
système  
d'accrochage  
Option:  
raccord articulé

Standard:  
réglage de la  
hauteur

Option:  
bloc coulissant



Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article
Insertion chariot longueur (end load design)			
800 x 600	7	250	16-d4cs7o
800 x 600	8	218	16-d4cs8o
800 x 600	9	194	16-d4cs9o
800 x 600	10	175	16-d4cs0o
1000 x 600	7	250	16-e4cs7o
1000 x 600	8	218	16-e4cs8o
1000 x 600	9	194	16-e4cs9o
1000 x 600	10	175	16-e4cs0o
Insertion chariot largeur (design chargement côté)			
650 x 530 (2x)	7	250	16-c4as7o
650 x 530 (2x)	8	218	16-c4as8o
650 x 530 (2x)	9	194	16-c4as9o
650 x 530 (2x)	10	175	16-c4as0o
800 x 600	7	250	16-a4as7o
800 x 600	8	218	16-a4as8o
800 x 600	9	194	16-a4as9o
800 x 600	10	175	16-a4as0o
1000 x 600	7	250	16-b4as7o
1000 x 600	8	218	16-b4as8o
1000 x 600	9	194	16-b4as9o
1000 x 600	10	175	16-b4as0o

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!  
📞 Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Hauteur** Standard 1930 mm 1980 mm Info: A1

**Construction matériau** Standard Finition standard Electro-poli Finition standard conception lavage approuvée Electro-poli conception lavage approuvée Info: A1

**Guide chariot** Standard Sans guide Bloc coulissant Info: A1

**Grilles** Standard Soudé Grilles Amovible Grilles Glissière Grilles Etagères mezzanine Grilles Info: A1

**Roulettes** Standard Barre soudée Roulettes Résine température +++ Roulettes Romanelli Roulettes Votre roulette préférée Roulettes Info: A1





Option pour tous configurations :  
étagères mezzanine

## Chariot de cuisson à bain d'huile - MIWE



Option:  
rails de guidage

Standard:  
réglage de la hauteur



Option:

- Type de four** MIWE
- Hauteur de chariot** 1930 mm
- Matériau** INOX
- Roulettes** Résine haute température
- Grilles** Design barre soudée ronde de 8 mm, avec 4 surfaces de glisse et soudé angle as bedstop

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article
650 x 530 (2x)	7	250	16-wzts6507
650 x 530 (2x)	8	218	16-wzts6508
650 x 530 (2x)	9	194	16-wzts6509
650 x 530 (2x)	10	175	16-wzts6510
800 x 600	7	250	16-wzts0807
800 x 600	8	218	16-wzts0808
800 x 600	9	194	16-wzts0809
800 x 600	10	175	16-wzts0810
1000 x 600	7	250	16-wzts1007
1000 x 600	8	218	16-wzts1008
1000 x 600	9	194	16-wzts1009
1000 x 600	10	175	16-wzts1010

Autres versions sur demande

! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

**Hauteur** Standard 1930 mm (selected) 1980 mm Info: A1

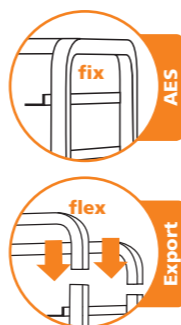
**Construction matériau** Standard Finition standard (selected) Electro-poli Finition standard conception lavage approuvée Electro-poli conception lavage approuvée Info: A1

**Guide chariot** Standard Sans guide (selected) Rails de guidage Info: A1

**Grates** Standard Soudé Grilles (selected) Amovible Grilles Glissière Roste Etagères mezzanine Grilles Info: A1

**Roulettes** Standard Barre soudée Roulettes (selected) Résine température +++ Roulettes Romanelli Roulettes Votre roulette préférée Roulettes Info: A1





## Chariots de surgélation - Standard

### Caractéristiques spéciales

- Hauteur de chariot** 1850 mm
- Design chariot de surgélation** Design robuste AES (Design une pièce) version module export
- Matériau** INOX
- Roulettes** Roulettes thermoplastique
- Echelles** 15 mm x 30 mm or 15 mm x 47 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm
- Fin de glissière** Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur hauteur

**Chariots de surgélation sens de chargement plaque longueur (conception selon la charge)**

1850 mm  
Design robuste AES (Design une pièce)  
version module export

INOX  
Roulettes thermoplastique  
15 mm x 30 mm or 15 mm x 47 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm

Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur hauteur

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
Dimensions glissière 15 x 30 mm (H x L)				
650 x 530	12	133	50-wag5412st	51-wag5412st
650 x 530	16	99	50-wag5416st	51-wag5416st
650 x 530	18	88	50-wag5418st	51-wag5418st
650 x 530	20	80	50-wag5420st	51-wag5420st
Dimensions glissière 15 x 47 mm (H x L)				
780 x 580	12	133	50-wa85912st	51-wa85912st
780 x 580	16	99	50-wa85916st	51-wa85916st
780 x 580	18	88	50-wa85918st	51-wa85918st
780 x 580	20	80	50-wa85920st	51-wa85920st
Dimensions glissière 15 x 47 mm (H x L)				
800 x 600 & 780 x 580	12	133	50-wa86112st	51-wa86112st
800 x 600 & 780 x 580	16	99	50-wa86116st	51-wa86116st
800 x 600 & 780 x 580	18	88	50-wa86118st	51-wa86118st
800 x 600 & 780 x 580	20	80	50-wa86120st	51-wa86120st

Autres versions sur demande



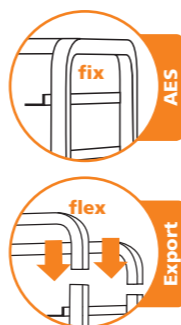
! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	Electro-poli	Info: A1
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm	15 x 47 mm			Info: A1
<b>Glissière fin</b>	Standard	Accrochage glissière	Arrêt plié glissière	Ouvert, coins arrondis glissière	10 mm bordure glissière	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Thermo-Plastique Roulette	Polyamide Roulette	Votre roulette préférée Roulette		Info: A1





## Chariot de surgélation pour plaque de présentation

### Caractéristiques spéciales

**Chariots de surgélation sens de chargement plaque longueur ou largeur (Chargement par l'avant ou le côté)**

**Hauteur de chariot** 1820 mm  
**Design chariot de surgélation**

1820 mm  
Design robuste AES (Design une pièce) version module export

**Matériau** INOX

**Roulettes** Roulettes thermoplastique

**Echelles** 15 mm x 30 mm or 15 mm x 47 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm

**Fin de glissière** Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur hauteur

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages		Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
	Espace entre cornières (en mm)			
<b>Sens d'insertion largeur</b>				
600 x 400 & 580 x 400	12	133	50-wa46112	51-wa46112
600 x 400 & 580 x 400	16	99	50-wa46116	51-wa46116
600 x 400 & 580 x 400	18	88	50-wa46118	51-wa46118
600 x 400 & 580 x 400	20	80	50-wa46120	51-wa46120
<b>Sens d'insertion longueur</b>				
600 x 400	12	133	50-wa64112	51-wa64112
600 x 400	16	99	50-wa64116	51-wa64116
600 x 400	18	88	50-wa64118	51-wa64118
600 x 400	20	80	50-wa64120	51-wa64120

Autres versions sur demande



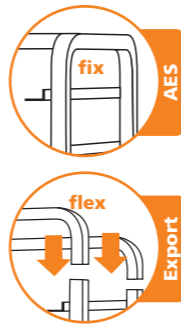
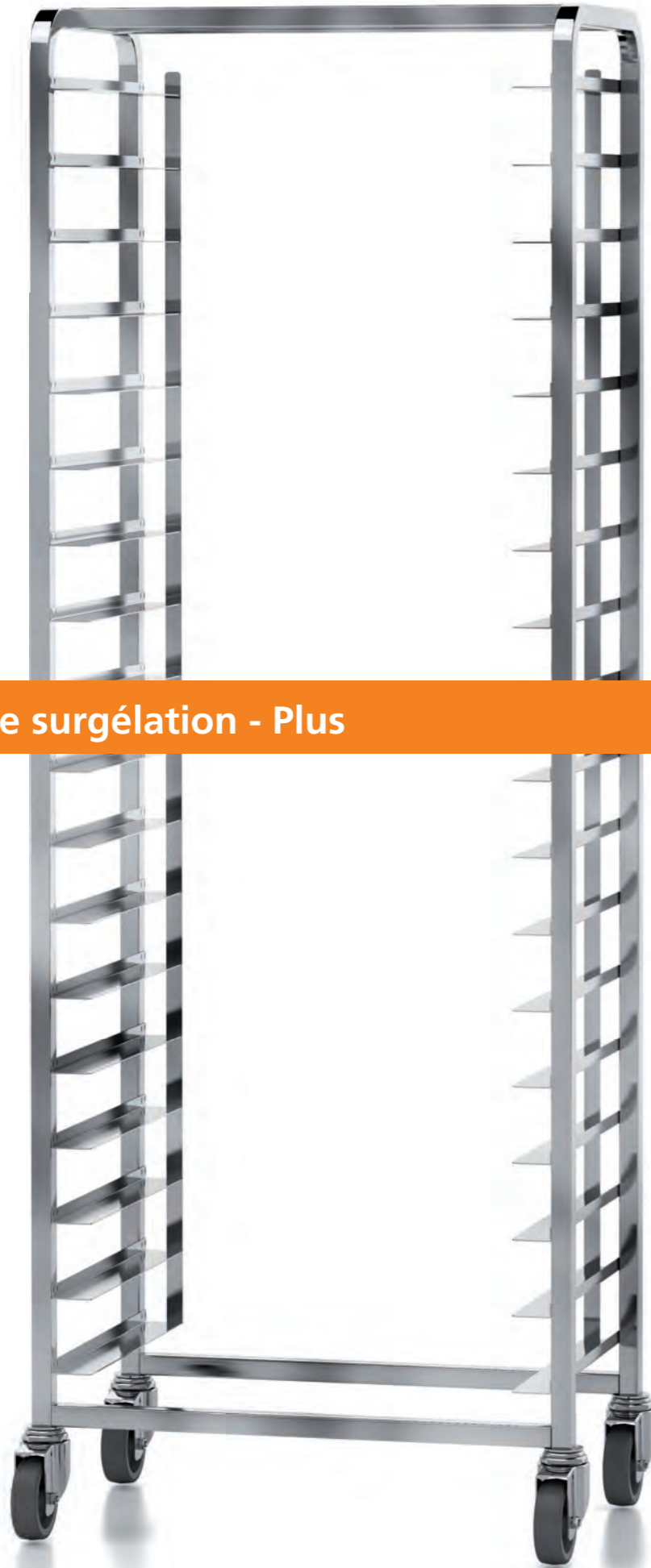
! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

<b>Construction matériau</b>	Standard	Finition standard	Electro-poli	Finition standard	conception lavage approuvée	Electro-poli	conception lavage approuvée	Info: A1
<b>Dimensions glissières</b>	Standard	15 x 30 mm	Standard	15 x 47 mm				Info: A1
<b>Glissière fin</b>	Accrochage glissière	Arrêt plié glissière	Standard	Ouvert, coins arrondis glissière	10 mm bordure glissière	Standard	Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière	Info: A1
<b>Roulettes</b>	Standard	Thermo-Plastique Roulette	Polyamide Roulette	Votre roulette préférée Roulette				Info: A1





## Chariot de surgélation - Plus

### Caractéristiques spéciales

Hauteur de chariot 1850 mm  
Design chariot de surgélation

Matériau INOX

Roulettes Roulettes thermoplastique

Echelles 15 mm x 30 mm or 15 mm x 47 mm (H x l)

Fin de glissière

Design robuste avec profils omega  
roulette stable et de construction plate

1850 mm

Design robuste AES (Design une pièce)  
version module export

INOX

Roulettes thermoplastique

15 mm x 30 mm or 15 mm x 47 mm (H x l)  
l'épaisseur du matériau 1.5 mm

Avant: ouvert, coins arrondis  
Arrière: barre d'arrêt sur hauteur

Dimensions plaque L x l (en mm)	Nombre d'étages	Espace entre cornières (en mm)	Numéro d'article AES	Numéro d'article Export
Dimensions glissière 15 x 30 mm (H x L)				
650 x 530	12	133	50-wag5412	51-wag5412
650 x 530	16	99	50-wag5416	51-wag5416
650 x 530	18	88	50-wag5418	51-wag5418
650 x 530	20	80	50-wag5420	51-wag5420
Dimensions glissière 15 x 47 mm (H x L)				
780 x 580	12	133	50-wa85912	51-wa85912
780 x 580	16	99	50-wa85916	51-wa85916
780 x 580	18	88	50-wa85918	51-wa85918
780 x 580	20	80	50-wa85920	51-wa85920
Dimensions angulaires 15 x 47 mm (H x L)				
800 x 600 & 780 x 580	12	133	50-wa86112	51-wa86112
800 x 600 & 780 x 580	16	99	50-wa86116	51-wa86116
800 x 600 & 780 x 580	18	88	50-wa86118	51-wa86118
800 x 600 & 780 x 580	20	80	50-wa86120	51-wa86120

Autres versions sur demande



! Configurateur: à venir!

Contactez-nous: +49 2403 7001-0

Sélectionnez votre version

Construction matériau: Standard (Finition standard, Electro-poli, Finition standard conception lavage approuvée, Electro-poli conception lavage approuvée) Info: A1

Dimensions glissières: Standard (15 x 30 mm, 15 x 47 mm) Info: A1

Glissière fin: Standard (Accrochage glissière, Arrêt plié glissière, Ouvert, coins arrondis glissière, 10 mm bordure glissière, Barre d'arrêt sur hauteur Fin arrière) Info: A1

Roulettes: Standard (Thermo-Plastique Roulette, Polyamide Roulette, Votre préféré roulette) Info: A1



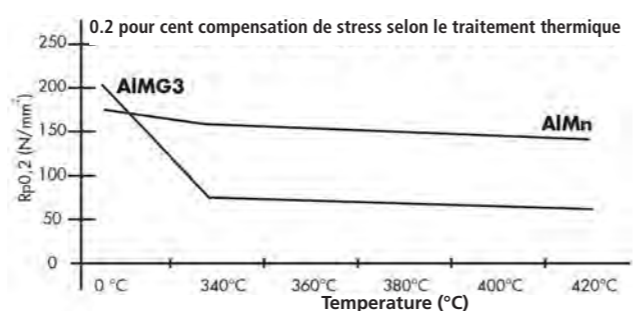
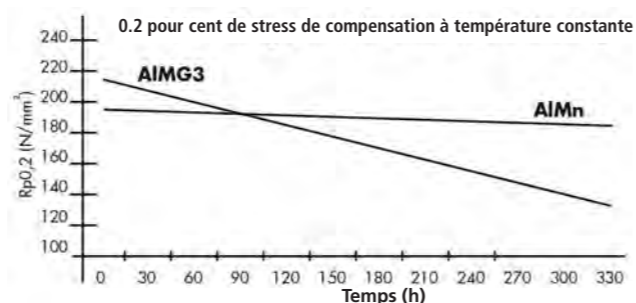
## A.1 Tout ce que vous devez savoir à propos des plaques et des attelages

### Aluminium-manganese - La solution la plus stable

La véritable stabilité d'une plaque est mise en lumière durant la cuisson. Devant résister à une utilisation intensive dans un four et des températures autour des 230°C, AIMn prouve qu'elle est une alternative plus stable que l'AIMg 3 alliage, utilisé auparavant. Comme le montre le graphique, AIMg 3 a une stabilité légèrement plus importante sans être exposée à la chaleur. Cependant, cette stabilité diminue à chaque cuisson pour devenir significativement inférieure à la stabilité de l'AIMn. C'est l'avantage clé de l'aluminium-manganèse (AIMn).

### L'Aluminium-manganèse est plus Résistant à la chaleur

Lorsque les plaques reçoivent un traitement de surface, le revêtement est appliqué à une température de 420°. Le graphique basé sur une étude de l'Institut of Ferrous Metallurgy au RWTH Aix la Chapelle, montre clairement que l'AIMg 3 – après un passage à 340°C – perd la moitié de sa stabilité et 'recuit', alors que la courbe de l'AIMn reste pratiquement constante. Le matériau garde pratiquement sa stabilité initiale.



### EN 485-4

Lorsque la plaque de métal est fabriquée, il existe des variations à peine perceptibles, par exemple l'épaisseur du matériau est significative de la qualité. Il est extrêmement important pour nous d'assurer une qualité garantie de la plus grande consistance. Donc, toutes nos plaques d'aluminium respectent les exigences de la norme EN 485-4 EN norm. Toutes nos étapes de productions sont documentées en conséquence et nos fournisseurs doivent adhérer à ces standards.

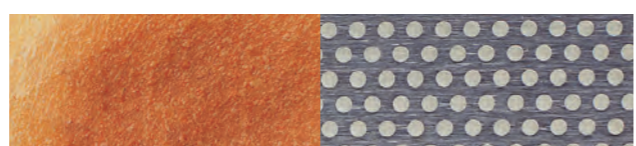


### Le millimètre crucial

Nous nous posons la question de savoir pourquoi une plaque perforée doit avoir un diamètre de 3 mm. Et nous avons inventés et perforés les plus petites. Et les bénéfices? Une orientation complète vers le client. Les plaques perforées standard ont un désavantage certain. La pousse du pâton "effet champignon" à travers les trous de la plaque perforée, ce que certains décrivent comme collage ou encollage, a une cause purement mécanique. La pâte pousse à travers les trous et elle forme un champignon. Au fond de la plaque, pendant le processus de cuisson, le pain durcit et reste alors fermement attaché à la plaque. Ce n'est pas sans fierté que nous pouvons dire que nous arrivons à résoudre ce problème avec la plaque micro perforée.



Alvéoles plates ou arrondies



Avec notre micro-perforation de 2.0 mm, ce phénomène d'effet champignon n'arrive plus et le fond de la plaque reste parfaitement lisse.



Les plaques avec une micro-perforation de 3.0 mm sont enclin à attacher en raison de cet effet champignon

### Alvéoles

En plus de notre standard rond et plat nous fournissons une variété importante de formes différentes. Une liste de configuration d'algéoles est disponible au service commercial. Sur demande, des algéoles spécifiques sont disponibles.



### Revêtements

Nos revêtements respectent les directives suivantes:

- (EC) No. 1935/2004 du Parlement Européen et Council du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux objets, en contact alimentaire, annule le Règlement CE 80/590/EEC et 89/109/EEC
- American Food and Drug Administration (FDA) CFR 21 pour les biens de consommation courante, ustensiles de cuisson petit matériel électrique
- Systèmes de production de revêtements pour friture et cuisson ustensiles (i.e. systèmes pour revêtement poêle à frire, Marmites, friteuse etc.) comme stipulé par l'Institut Fédéral pour l'Évaluation du Risque (Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)), autrefois le Ministère fédéral de la Santé (Allemagne) (Bundesgesundheitsamt (BGA))

### Spécifications



- FEP-based Teflon triple couche
- Pour produits très sucrés
- Utilisation maximum 205°C
- Grande résistance à l'abrasion stress mécanique



- PTFE/PFA-based revêtement anti-adhérent avec double couche
- Pour pâtes et petits pains dans petits business
- Peut être utilisé au maximum à 260°C
- Grande résistance à l'abrasion sous stress mécanique
- Grand nombre de cycles



- PFA-base triple-couche system anti-adhérent
- Pour tous les types de pâte, spécialement approprié pour pâtes de blé
- Utilisation limitée pour les produits extrêmement sucrés
- Peut être utilisé au maximum à 260°C
- Grande résistance à l'abrasion sous stress mécanique



- Revêtement en caoutchouc en silicone anti-adhérent
- Grande durabilité grâce à un pre-traitement spécial
- Propriétés hygroscopique du silicone cause absorption de l'humidité pendant la fermentation l'humidité s'échappe à la cuisson



- Resin-bonded silicon coating
- Idéal pour les recettes avec beaucoup de sucre
- Très bonne propriété anti-adhérente cuisson produits sucrés

### Service de revêtement

Anneliese prend en charge toutes les étapes de retraitement et reconditionnement des anciennes plaques et attelages de moules. Tout ce que vous devez faire est de préparer les plaques pour le service de collecte. Nous convenons d'un rendez-vous et retirons vos plaques. En option nous pouvons les stocker et les restituer sur demande.

### Première utilisation des plaques

Veillez noter que lors de la production, la surface de l'aluminium sans revêtement peut avoir des résidus de lubrifiant de la presse. Donc, les plateaux doivent être nettoyés dans une solution de détergent commerciale à 60°C et séchés ensuite avant l'utilisation dans la boulangerie.

### Précautions d'utilisation des plaques et attelages avec revêtement

- Les plaques et les attelages de moules ne doivent pas passer en cuisson vide. Ceci réduit de manière significative la durée de vie du revêtement anti-adhérent.
- Les produits ne doivent pas être découpés sur la plaque.
- Les plaques doivent être parfaitement sèches avant que de la pâte soit déposée dessus, autrement les produits colleront et endommageront le revêtement.
- Ne pas utiliser d'outil griffant ou grattant ou des brosses dures pour nettoyer les plaques.
- Une empilabilité exacte est nécessaire pour assurer que le revêtement ne soit pas endommagé.

### Plus d'information

- L'utilisation d'un détergent inapproprié peut significativement réduire la durée de vie du revêtement de la plaque ou de l'attelage de moules.
- L'excès d'eau doit être enlevé après le lavage.
- les plaques doivent être séchées à l'air ou dans un four ouvert (convection) proche de 150°C pour une durée de 15 à 20 minutes.
- Le nombre de cycles pour les plaques à revêtements ou attelages de moules dépend du type de produit qui est cuit. La plus grande durabilité peut être atteinte grâce à un nettoyage prudent et au traitement des plaques et des attelages. La vie du revêtement touche à sa fin lorsque les produits commencent à coller.
- L'humidité en chambre de fermentation doit être la plus constante que possible.







**TECHNOLOGIE DE CUISSON**  
Pour l'industrie, l'artisan et le point chaud



**Anneliese Backtechnik**  
In der Krause 67  
52249 Eschweiler  
Tel.: +49 (2403) 7001-0  
Fax: +49 (2403) 7001-99  
sales@anneliese.de  
www.anneliese.de

Responsable Commercial France:  
Olivier Millot  
Tél.: +33 (0) 3 66 72 16 78  
Fax: +33 (0) 3 66 72 16 77  
olivier.millot@anneliese.com

