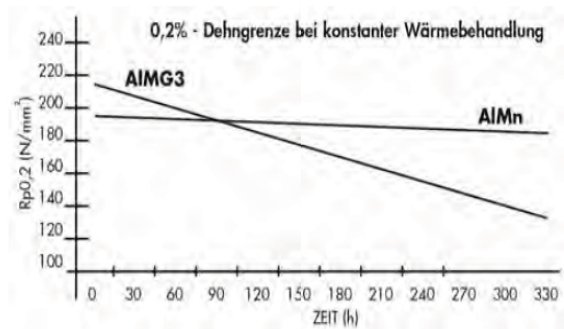


A.1 Kleine Backbleche- und Kastenverbandkunde

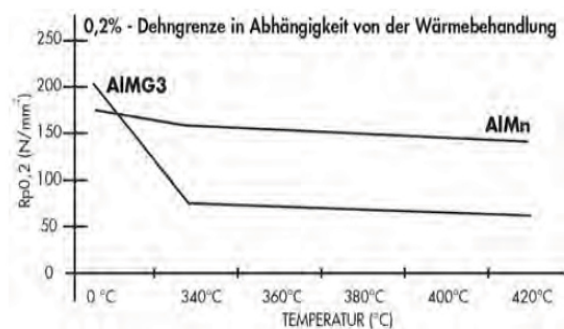
Aluminium-Mangan ist stabiler

Erst beim Backen zeigt sich die wahre Stabilität eines Bleches. Beim dauerhaften Einsatz im Backofen und Temperaturen von ca. 230° C erweist sich AlMn als „formstabiler“ als die früher verwendete Legierung AlMg 3. Die Grafik zeigt, dass AlMg 3 zwar ohne Hitzeeinwirkung eine leicht höhere Stabilität aufweist, die Stabilität aber mit jedem Backvorgang nachlässt und bereits nach kurzer Zeit deutlich geringer ist, als die Stabilität von AlMn. Das ist der entscheidende Vorteil von Aluminium-Mangan (AlMn).



Aluminium-Mangan ist hitzebeständiger

Werden Lochbleche antihaftbeschichtet, wird die Beschichtung bei ca. 420 °C eingebrannt. Die Grafik basiert auf einer Untersuchung des Instituts für Eisenhüttenkunde an der RWTH Aachen. Sie zeigt deutlich, dass AlMg 3 bereits bei einmaliger Erhitzung auf 340° C nahezu die Hälfte seiner ursprünglichen Stabilität einbüßt und „ausglüht“, während die AlMn-Kurve nahezu konstant verläuft und das Material seine ursprüngliche Stabilität annähernd beibehält.

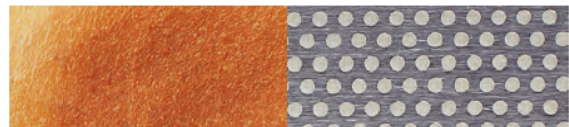


EN 485-4

Bei der Blechherstellung können kaum wahrnehmbare Unterscheidungen, z.B. in der Materialstärke, zu deutlichen Qualitätsunterschieden führen. Uns ist es sehr wichtig, Ihnen gleichbleibende Qualitäten zuzusichern und garantieren zu können. Alle eingesetzten Aluminiumbleche entsprechen deshalb den Vorgaben der EN-Norm EN 485-4. Dazu dokumentieren wir auch alle Produktionsschritte und nehmen alle Zulieferer mit in die Pflicht.

Der entscheidende Millimeter

Wir haben hinterfragt, warum Lochbleche einen Lochdurchmesser von 3 mm haben müssen. Dann haben wir sie kleiner gemacht und ein neues Produkt erfunden – das MicroLoch-Blech. Und der Nutzen? Absolute Kundenorientierung. Beim bisherigen Lochblech gab es nämlich einen klaren Nachteil. Die Brötchen „pilzten“ im Lochblechloch. Was viele als „kleben“ oder „anhaften“ bezeichnen, hat jedoch eine rein mechanische Ursache. Der Teig drückt sich durch die Löcher und bildet auf der Blechunterseite einen „Teigpilz“. Beim Backvorgang verhärtet sich dieser und das Brötchen bleibt fest mit dem Blech verbunden. Dieses Problem haben wir mit der Microlochung behoben. Darauf sind wir schon ein bisschen stolz.



Bei den Blechen mit 2,0 mm Mikrolochung „pilzen“ die Brötchen nicht mehr am Blech und die Unterseiten sind glatt.



Bei Blechen mit 3 mm Rundlochung können Brötchen durch Teigpilze am Blech anhaften.



Abgeflachte oder runde Wellen

Wellen

Neben den Standardwellenausprägungen „rund“ und „abgeflacht“ stellen wir eine Vielzahl unterschiedlicher Wellenformen zur Verfügung. Eine Liste aller verfügbaren Wellenkonfigurationen können Sie bei unserem Vertrieb anfordern. Kundenspezifische Wellen auf Anfrage.