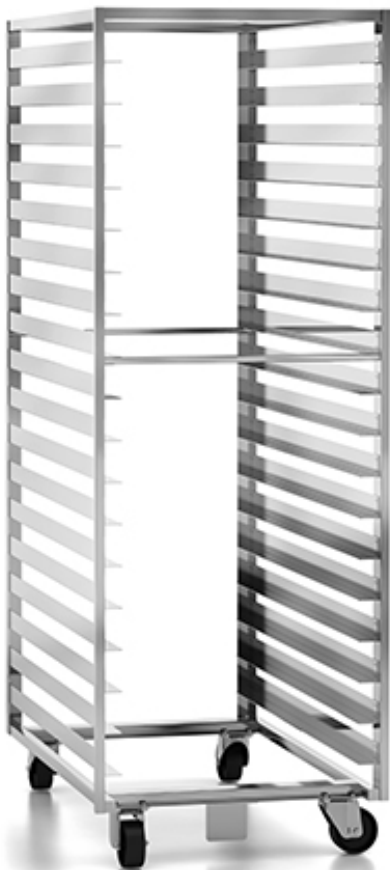


# Anneliese®

*Industrial bakeware  
and racks.*



## TRANSPORTGERÄTE BAKING RACKS

 **MADE  
IN  
GERMANY**



## 01 UNSERE WAGEN OUR RACKS

Stabil, robust und auf Ihre Anforderungen maßgeschneidert - das sind unsere Wagen. Mit Optionen wie Winkelausführungen, Durchrutschsicherungen oder Spezialrollen individualisieren Sie Ihr Produkt.

*Solid, robust and customized to your needs - that's what differentiates our racks. Options like different runner styles, tray stops or wheels for special requirements allow for individual products.*

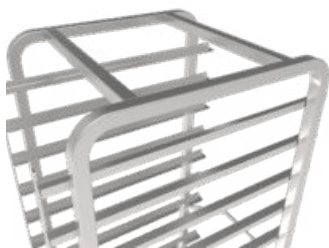
MIWE	WINKLER/ WACHTEL	WERNER & PFLEIDERER	DEBAG
KOENIG	HEIN	HEUFT	SVEBA DAHLEN

## 02 MÖGLICHE ÖFEN POSSIBLE OVENS

Unsere Wagen rüsten wir gern mit dem zu Ihrem Ofen passenden Einlauf aus. Ihr Ofen ist hier nicht aufgelistet? Kontaktieren Sie uns trotzdem gern!

*Equipping your rack with an inlet that's compatible to your oven is no problem for us. Your oven is not in the list? Please, contact us anyway!*

## 03 STANDARD AUSFÜHRUNG STANDARD MODEL



Das Standard Modell wird komplett verschweißt angeliefert mit Plattenbefestigten Rollen und hygienischem Omega-Profil.

*The standard model arrives fully welded with plate fixated wheels and hygienic Omega-Profile.*

## 04 EXPORT AUSFÜHRUNG EXPORT MODEL



Soll der Wagen über weite Strecken verschickt werden, reduziert ein Zerlegen die Frachtkosten enorm.

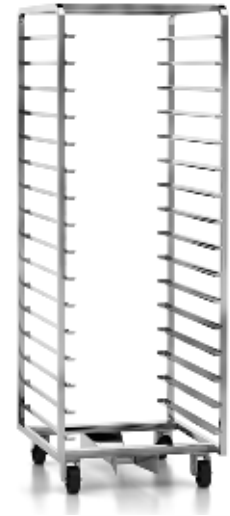
*In case you wish to use the rack in a place far away from its origin, dismantling the rack reduces shipping costs enormously.*

## 05 STIKKENWAGEN OVEN RACKS

SEITE 03

Profis backen in Öfen von Profis. Dabei schwört jeder auf sein eigenes Rezept - selbiges gilt sowohl für den Teig des Bäckers als auch die Technik des Ofenherstellers. Mit fünf Jahrzehnten Erfahrung garantieren wir die Kompatibilität der Einläufe unserer Stikkenwägen und sind Partner der Wahl für viele Ofenbauer.

*Professionals use ovens made by professionals. No matter what, everyone trusts in his own recipe - be it the baker's dough or the oven manufacturer's technology. With five decades of experience, we can guarantee compatibility of our rack inlets and are proud to be partner of choice for many oven manufacturers.*



## 06 FROSTERWAGEN FREEZER RACKS

SEITE 04

Qualitativ hochwertige Frosterwagen helfen Ihnen im täglichen Betrieb produktiv zu bleiben. Durch unsere Erfahrung und optimierte Produktionsverfahren bleiben unsere Produkte preislich trotzdem attraktiv. Angepasst auf Ihre Bedürfnisse bietet die Anneliese genau die Lösungen, die Sie weiter bringen.

*High-quality freezer racks help you to stay productive in daily operations. Nevertheless, our experience and optimized production processes allow for our products to remain competitive anyway. Customised to your needs, Anneliese offers just the right solutions that you need to move forward.*



## 07 THERMOÖLWAGEN THERMAL OIL RACKS

SEITE 05

Thermoölwagen sind speziell für die Ofenbau- und Funktionsweise der Öfen der Thermoölofen ausgelegt. Durch die intensiv gepflegte Partnerschaft und den Austausch mit den entsprechenden Ofenherstellern sind wir in der Lage, überlegene Produkte herzustellen.

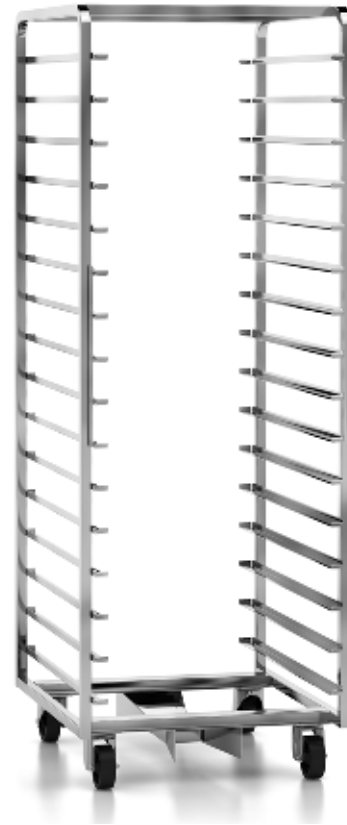
*Thermal oil racks are particularly designed for the built-up and operating mode of Thermal oil ovens. The intensively fostered partnership and exchange of knowledge with the respective oven manufacturers enable us to offer superior products.*



# 05 STIKKENWAGEN OVEN RACKS

Unsere Stikkenwagen verfügen serienmäßig über Feinheiten, die Ihren Mitarbeitern das Leben erleichtern, zum Beispiel einer Einlauferkennung. Darüber hinaus fertigen wir sie fast ausschließlich als "Plus"-Ausführung, d.h. mit Omegaprofilen im Fahrradrahmen. Das dient der Stabilität und Langlebigkeit - anders ausgedrückt: Zuverlässigkeit.

*Even our standard oven racks possess details, which make your employees' lives easier, e.g. incoming recognition. Moreover, our oven racks are produced almost in any case as "plus" version, which means the bottom frame is made of omega profiles. This improves stability and longevity - in other words: reliability.*



## STANDARD MAßE STANDARD DIMENSIONS

Standard Auswahlmöglichkeiten:  
Standard Possibilities

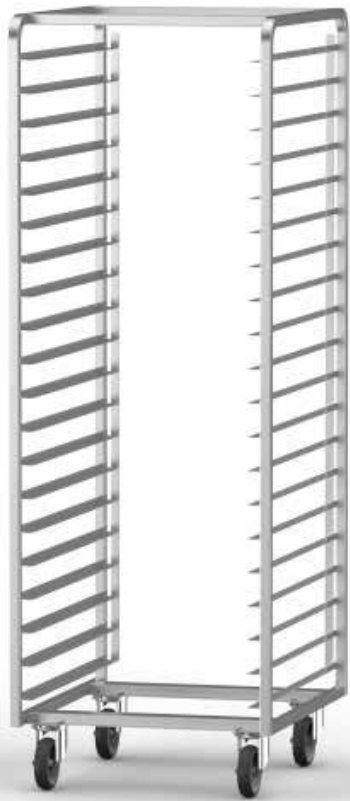
Ofenhersteller:  
Ovenmanufacturers

<i>Bauhöhe</i> Height	<i>Ofenspezifische Bauhöhe</i> Ovenspecific Height	Bongard
	<i>Kundenspezifische Bauhöhen</i> Customerspecific Height	Debag
<i>Material Design</i>	<i>Standard Finishing</i>	Hein
	<i>Elektropoliert</i> Electropolishing	Heuft
	<i>Wash-Down</i>	Koenig
<i>Etagenanzahl</i> Floor number	<i>7;8;9;10;12;14;16;18;20;21; individuell</i> Individually	Mondial Forni
<i>Winkelmaß</i> Angle measure	<i>15 x 30 mm (H x B) (H x W)</i>	MIWE roll-in
	<i>15 x 47 mm (H x B) (H x W)</i>	MIWE shop-in
<i>Winkelenden</i> Angle Ends	<i>Krolle</i> Curls	Revent
	<i>Offen, abgerundete Enden</i> Open, rounded corners	Sveba/Dahlen
	<i>10 mm Aufkantung</i> Upstand	Wachtel
	<i>durchgängiger Anschlag, hinten</i> Continuous stop, rear	WP Rototherm
		WP Unitherm

## SONDER MAßE CUSTOM DIMENSIONS

Auf Wunsch auch Speziell für Sie angepasste Größen.  
We customize according to your demands.





## 06 FROSTERWAGEN FREEZER RACKS

Bei unseren Frosterwagen können Sie wählen: Die leichte Standardausführung mit Rückenlochrollen und einfachem Fahrrahmen, oder die "Plus" Ausführung mit Omegaprofilen zur Stabilisierung und Erhöhung der Tragfähigkeit. Softkunststoffrollen sorgen für gute Laufeigenschaften auch bei schwerer Beladung.

*Our freezer racks offer the choice: The lightweight standard version using castors with bolt hole fitting and simple bottom frame or the "plus" version with omega profiles for stabilisation and enhanced carrying capacity. Wheels of soft synthetic material allow for good runnability even with heavy load.*

### STANDARD MAßE STANDARD DIMENSIONS

Standard Auswahlmöglichkeiten:  
Standard Possibilities

<b>Bauhöhe</b> Height	<b>Kundenspezifische Bauhöhen</b> Customerspecific Height
<b>Material Design</b>	<b>Standard Finishing</b>
	<b>Elektropoliert</b> Electropolishing
	<b>Wash-Down</b>
<b>Etagenanzahl</b> Floor number	7;8;9;10;12;14;16;18;20;21; <b>individuell</b> Individually
<b>Winkelmaß</b> Angle measure	15 x 30 mm (H x B) (H x W)
	15 x 47 mm (H x B) (H x W)
<b>Winkelenden</b> Angle Ends	<b>Krolle</b> Curls
	<b>Offen, abgerundete Enden</b> Open, rounded corners
	<b>10 mm Aufkantung</b> Upstand
	<b>durchgängiger Anschlag, hinten</b> Continuous stop, rear
<b>Rollen</b> Rolls	<b>Hotline</b>
	<b>Hartkunststoff</b> Hard plastic
	<b>Romanelli</b>
	<b>Thermoplast</b>
	<b>Polyamid</b>
	<b>Ihre Wunschrolle</b> Customer specific rolls

### SONDER MAßE CUSTOM DIMENSIONS

Auf Wunsch auch Speziell für Sie angepasste Größen.  
We customize according to your demands.



# 07 THERMOÖLWAGEN

## THERMAL OIL RACKS

Unsere Thermoölwagen sind auf Ihren Thermoölofen abgestimmt: Mit optimierten Abmessungen und Extras wie Auflagerosten oder ausziehbaren Etagen, Kupplungen und Gleitschuhen bieten Sie die Funktionalität, die Sie voraussetzen dürfen.

*Our Thermal oil racks are designed for your Thermo-Oel oven: Optimised dimensions and extras like support grates or extendible runners, clutches and slide shoes create the functionality that you can expect.*



## STANDARD MAßE

### STANDARD DIMENSIONS

Standard Auswahlmöglichkeiten:  
Standard Possibilities

Ofenhersteller:  
Ovenmanufacturers

<i>Bauhöhe</i> Height	<i>Ofenspezifische Bauhöhe</i> Ovenspecific Height	<i>Heuft</i>
<i>Material Design</i>	<i>Kundenspezifische Bauhöhen</i> Customerspecific Height	<i>Daub</i>
	<i>Standard Finishing</i>	<i>Kornfeil</i>
	<i>Elektropoliert</i> Electropolishing	
	<i>Wash-Down</i>	
<i>Etagenanzahl</i> Floor number	<i>7;8;9;10;12;14;16;18;20;21; individuell</i> Individually	
<i>Winkelmaß</i> Angle measure	<i>15 x 30 mm (H x B) (H x W)</i>	
	<i>15 x 47 mm (H x B) (H x W)</i>	
<i>Winkelenden</i> Angle Ends	<i>Krolle</i> Curls	
	<i>Offen, abgerundete Enden</i> Open, rounded corners	
	<i>10 mm Aufkantung</i> Upstand	
	<i>durchgängiger Anschlag, hinten</i> Continuous stop, rear	
<i>Optionen</i> Options	<i>Auflageroste</i> Circulation grates	
	<i>Steinplatten</i> Stoneplates	
	<i>Ausziehbare Etagen</i> Retractable floors	
	<i>Gleitschuhe</i> Slideshoes	
	<i>Hakenkupplung</i> Clutch	

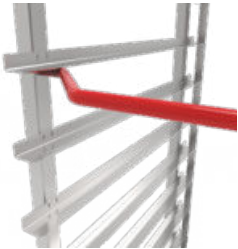
## SONDER MAßE

### CUSTOM DIMENSIONS

Auf Wunsch auch Speziell für Sie angepasste Größen.  
We customize according to your demands.



# 08 EXTRAS FÜR WAGEN EXTRAS FOR RACKS



**GRIFFE**  
**HANDLE BARS**

Für einfaches bewegen Ihres Wagens.

*For easy moving of your racks.*



**HINTERANSCHLAG**  
**BACK STOP**

Durchschubsicherung für Ihre Bleche.

*Prevent your trays from slipping.*



**WINKEL**  
**RUNNERS**

Mit Krolle, Auf- oder Abkantung.

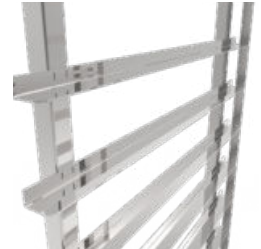
*With curls, upstand or downfold*



**WASHDOWN**  
**WASHDOWN**

Zur hygienischen Reinigung.

*For hygienic cleaning.*



**ELEKTROPOLIEREN**  
**ELECTROPOLISH**

für einfaches Reinigen der Wagen

*for easy cleaning of your racks.*

## Z-WAGEN Z-RACK

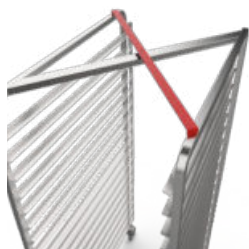
'Kaum ein Bäckereibetrieb kann behaupten, er habe ausreichend Platz: Die Lagerung nicht aktiv benötigter Wagen frisst Raumressourcen, die anderweitig benutzt werden könnten. Nutzen Sie unsere Z-Wagen und sparen Sie bis zu 66% Platz.

*Only few bakeries can claim having enough space for manufacturing: Storing racks that are not actively in use consumes resources that are needed otherwise. Use our Z-racks and save up to 66% of space.*



Z-Ausführung: Die leichten Z-Wagen sind das Pendant zur Standardausführung unserer Stikken- und Frosterwagen. Durch ihre Bauweise sind sie sowohl stabil als auch kostengünstig.

*Z-rack: The lightweight Z-racks are the equivalent of or standard oven and freezer racks. Due to their design they are stable and competitive at the same time.*



Z-Plus Ausführung: Die Z-Plus Ausführung besitzt einen Fahrradrahmen mit Omegaprofilen und ein "Doppel-Z" für das Plus an Stabilität. Damit ist er mindestens so robust wie unsere normalen Wagen.

*Z-Plus version: The Z-Plus version has a bottom frame with omega profiles and a "double-z" for the plus in matters of stability. Hence, it is at least as robust as our normal racks.*

# Anneliese®

**Industrial bakeware  
and racks.**

## WIR SIND FÜR SIE DA WE ARE HERE FOR YOU

Sollten Sie Fragen bezüglich unserer Produkte haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen jederzeit beratend zur Seite.

*If you have questions regarding our products please feel free to contact us. Our employees are looking forward to hear from you.*



In der Krause 67, D-52249 Eschweiler



+49 (2403) 7001 0



sales@anneliese.de

Besuchen Sie uns auf [www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)

MADE  
IN  
GERMANY 