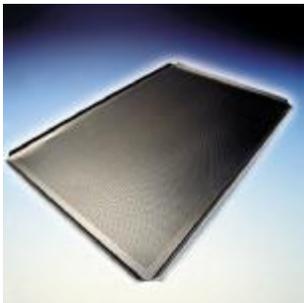


# TopCoat-Blech Nr. 1.000.000: der Countdown läuft

Eschweiler. (10.01. / an) Seit fast vier Jahren setzt die Anneliese Mertes GmbH auf hochwertige Beschichtungen nach dem TopCoat-Verfahren. Nun ist es soweit: Anfang Februar produziert der führende Bäckereiausstatter das millionste Backblech, das nach dem TopCoat-Verfahren beschichtet ist. Das Unternehmen -- alle Mitarbeiter -- warten gespannt auf das «Jubiläums-Blech». Schließlich ist die hohe Zahl an beschichteten Blechen, durchschnittlich mehr als 4.800 Stück pro Woche, Ausdruck des Vertrauens überzeugter Kunden in Anneliese.



**Anneliese-Lochblech mit TopCoat-Beschichtung.**

Die Vorteile der TopCoat-Beschichtung liegen nicht nur in der extrem langen Lebensdauer der Bleche, sondern aufgrund des minimalen Reinigungsaufwands ebenso im einfachen Handling sowie in einer gesteigerten Qualität der Backwaren. Hauptargument ist jedoch der bedeutende Kostenvorteil gegenüber unbeschichteten Produkten.

Diese deutlichen Vorteile für Backbetriebe einerseits und die Sicherstellung der gleich bleibend hohen FormBack-Produktqualität haben Anneliese im April 2001 zu einer wichtigen Investition veranlasst: Die Eschweiler Spezialisten nahmen eine vollautomatisch arbeitende Anlage zur Beschichtung von Backblechen, Backformen und Kastenverbänden in Betrieb. Die Investition von rund 1,2 Millionen Euro hat sich als eines der Highlights in der Anneliese Fertigung bewährt.

Die Produktion von Backgutträgern mit Anneliese-TopCoat-Beschichtungen erfolgt in mehreren Stufen. Zunächst werden die Backgutträger entfettet. Das anschließende Beizen sorgt für eine aufgeraute Oberfläche -- die Basis für eine optimale Haftung der Beschichtung. Zwei Klarspülgänge reinigen die Backgutträger. Ein abschließender, dritter Spülgang entfernt kristalline Rückstände. Nach dem Abdampfen von Restfeuchte grundiert ein erster Lackiervorgang die Backgutträger. Zwei Infrarotstrecken sorgen für eine Zwischentrocknung. Dann erst wird die TopCoat-Beschichtung auf die Backgutträger aufgetragen, die auf einer zweiten Infrarotstrecke nochmals zwischentrocknen. Letzte Produktionsstufe ist der Ofenkammertrockner, der die TopCoat-Beschichtung bei 430° Celsius in die Backgutträger einbrennt.

Resultat der hochmodernen Beschichtungsanlage: Durch die sichere Technik des Beschichtungsroboters kann Anneliese sichere wie langlebige Teflonbeschichtungen auftragen. Immer mehr Backbetriebe

erkennen die Vorteile daraus: Sie wenden sich ab vom teuren und aufwändigen Putzen wie Fetten von Loch- und Baguetteblechen und setzen auf die Vorzüge von TopCoat.

Auch setzen immer mehr Bäckereien auf das Regenerieren von Blechen, weil sich der Aluminium- und Stahlmarkt seit geraumer Zeit auf sehr hohem Preisniveau bewegt. Das heißt, dass ein spezielles Entschichtungs-Verfahren die Bleche zunächst vorbereitet, bevor sie -- wie beschrieben -- gereinigt und schließlich neu beschichtet werden.

#### Info:

**Anneliese Mertes GmbH**  
In der Krause 67  
D-52249 Eschweiler  
Telefon +49 (0) 2403/7001-0  
Telefax +49 (0) 2403/24151  
mailto:info@anneliese.de  
http://www.anneliese.de

**Anneliese**  
Ideen.  
In der Tat.

Regenerierte Bleche stellen teilweise einen erheblichen Kostenvorteil im Vergleich zu Neuanschaffungen von Backgutträgern dar. Innerhalb von nur drei Jahren ist der Anteil von beschichteten Blechen auf über 30 Prozent der insgesamt hergestellten Blechmenge gestiegen.

Die Fertigstellung des Blechs Nr. 1.000.000 ist für Anneliese nicht nur Beweis, dass der Bäckerei-Markt die Vorteile der TopCoat-Beschichtung einfordert. Auch die Leitgedanken, die hinter den Slogans «Ideen. In der Tat» und «Zukunft ist orange» stehen, konnte das Unternehmen konsequent umsetzen.



**Die vollautomatisch arbeitende Anlage sichert die gleich bleibend hohe Qualität aller TopCoat-Bleche.**



**Backbetriebe können daraus viele Vorteile ziehen -- bis hin zum Regenerieren von Blechen.**

**Ende des Artikels**