



Klebefreie Übergabe

Robust, leicht, langlebig: Ein spezieller Kunststoff sorgt dafür, dass sich Gebäcke leicht aus der Form lösen.

Damit sich die Backwaren aus den Formen lösen, müssen diese gefettet oder mit einer antihaftenden Beschichtung ausgerüstet sein. Diese Weisheit gehört nach Ansicht der Anneliese Mertes GmbH, Eschweiler, mit der Entwicklung von Q-PAN® der Vergangenheit an.

Q-PAN®-Backformen bestehen aus dem Kunststoff Questra®. Questra® gehört zur Gattung der kristallinen Polymere. Die Molekularstruktur der Polymerketten weist eine hohe Gleichmäßigkeit auf. Durch diese Materialeigenschaften wird eine starke und annähernd gleichbleibende Antihafteffektwirkung der Backformen erzeugt. Da Questra® keine Beschichtung ist, ist ein vorsichtiges Handling der Backformen nicht nötig. Eine normale Metall-Toastbrotform wiegt außerdem im Mittel rund 590 g. Die Q-PAN® bringt gerade einmal etwa 200 g auf die Waage.

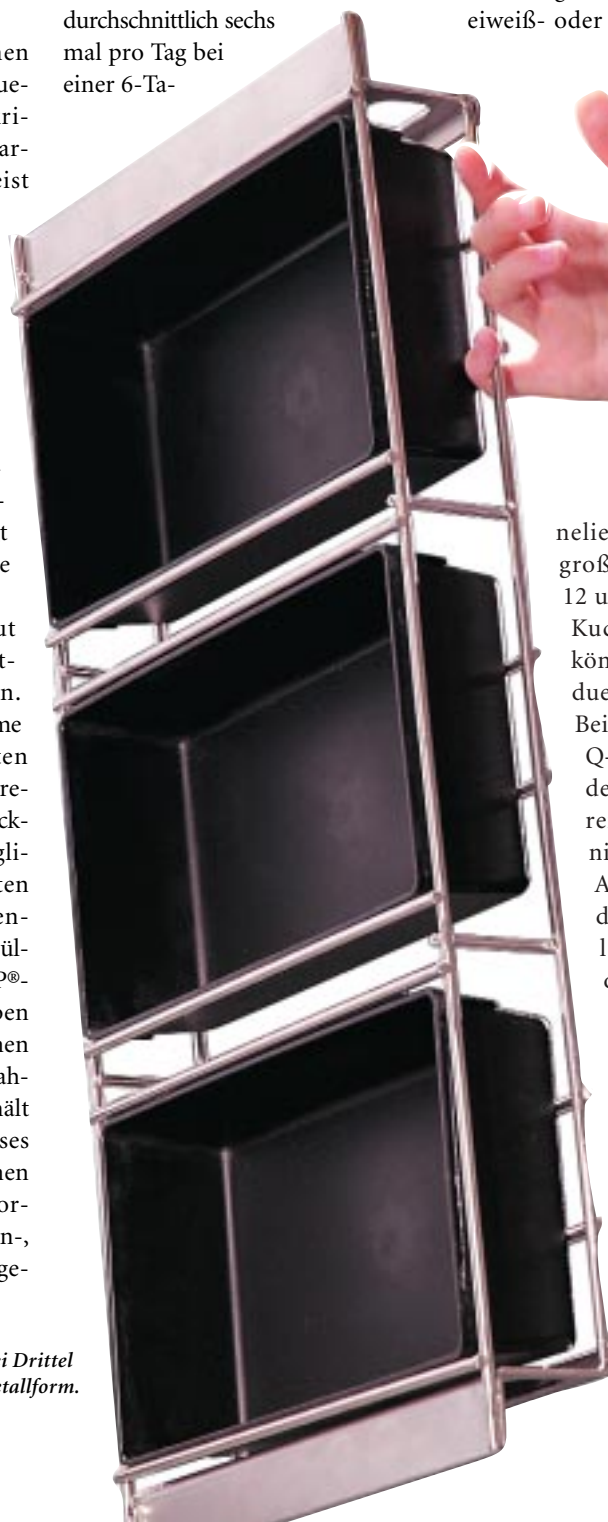
Der Wärmedurchgang ist laut Anneliese Mertes GmbH wesentlich höher als bei Metallformen. Bei gleichen Backparametern komme es zu einer deutlich verbesserten Krustenbildung des Brots. Trotz reduzierter Backtemperatur oder Backzeit bleibe das Backergebnis verglichen mit Metallformen ansonsten gleich. Der Kunststoff ist laugen- und säurenresistent und in der Spülmaschine zu reinigen. Der Q-SNAP®-Verband aus Edelstahl-Rundstäben nimmt die einzelnen Kastenformen wie in einem für sie gemachten Rahmen auf, ein Schnappverschluss hält sie an Ort und Stelle. Durch dieses System lassen sich die Einzelformen einfach austauschen. Die Backformen können im Froster, in Stikken-, Etagen- oder Netzbandöfen eingesetzt werden.

>> *Die Kunststoffform wiegt rund zwei Drittel weniger als eine vergleichbar große Metallform.*

**Mindestens
6.000 Backvorgänge**

Die Prototypen der Kunststoffformen benutzt ein belgischer Industriebetrieb seit rund dreieinhalb Jahren. Dort kommen sie durchschnittlich sechs mal pro Tag bei einer 6-Ta-

ge-Woche zum Einsatz. Mehr als 6.000 Backvorgänge haben den Q-PAN®-Formen im Testbetrieb keinen Schaden zugefügt. Sämtliche Backwaren, angefangen von hellen Broten bis zu Sauerteigbroten über süße Teige bis hin zu stark zucker-, eiweiß- oder käsehaltigen Produkten, lassen sich in den Formen backen. Heute bietet An-



neliese 15 verschieden große Kastenformen und 12 unterschiedliche runde Kuchenformen. Kunden können außerdem individuelle Formen ordern. Bei der Formgebung von Q-PAN® gibt es aufgrund des Herstellungsverfahrens in Spritzgusstechnik kaum Grenzen. Die Anschaffungskosten für die Kunststoffformen liegen ca. 10% über denen der vergleichbaren Formen mit Teflonbeschichtung. Dem gegenüber stehen das Einsparungspotential bei Trennmitteln bzw. Fetten und die lange Lebensdauer. ■

NEU!

Hinter Gitter!



Was so lecker schmeckt, muss einfach hinter Gitter!
Die brandaktuelle Produktlinie, die alles bisherige in den Schatten stellen wird. Schon der Anblick der goldgelben Dreiecke – prall gefüllt mit allem, was lecker ist – lässt einem das Wasser im Munde zusammen laufen: saftiger Teig und köstliche Füllungen satt. Da kann keiner widerstehen! Verschiedene Variationen stehen für vollen Genuss bis zum letzten Bissen! Der Clou des Ganzen: zum ersten Mal in der Snack-Geschichte stehen Füllung und Teig im Verhältnis 1:1.

Ditsch®

Brezelbäckerei Ditsch GmbH · Robert-Bosch-Str. 44 · 55129 Mainz
Telefon: 0 61 31 / 99 57 - 0 · Fax: 0 61 31 / 99 57 - 50
e-mail: handel@ditsch.de · Internet: www.ditsch.de

I M M E R K N U S P R I G – I M M E R F R I S C H – I M M E R D I T S C H