PREMIUMPRODUKTE
FÜR KOCH- UND
BACKPROFIS –
MEHR **LEISTUNG**,
WENIGER KOSTEN,
ABSOLUT **EFFIZIENT**.



**MEHR INFORMATIONEN
ÜBER acs HIFFICIENCY®
ERHALTEN SIE HIER**

acs Coating Systems GmbH
Kutterstraße 2–4
26386 Wilhelmshaven

Tel. 0 44 21 . 96 86 - 0
Fax 0 44 21 . 96 86 99

info@acs-coating.de
www.acs-coating.de

acs Coating Systems

EINE NEUE ÄRA DES GENUSSES HAT BEGONNEN.



Mit innovativen Lösungen, hochwertigen Materialien sowie den weltweit einzigartigen Antihaftbeschichtungen DURAPEK® und DURAQUARZ® revolutioniert acs Hifficiency® das Kochen und Backen. Für höchste Ansprüche und beste Ergebnisse – made by acs in Germany.

INHALT

4 **HIFFICIENCY® MULTIBACKPLATTE**
Multitalent für kulinarische Vielfalt.

6 **HIFFICIENCY® PROFI-BRATPFANNEN DURAQUARZ®**
Besser braten mit höchster Effizienz.

8 **HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER**
Die Gastronorm der Superlative.

10 **DURAPEK® UND DURAQUARZ®**
Hightech für Herd und Backofen.

12 **HIFFICIENCY® EDELSTAHL GITTERROSTE**
Grillen und Backen ohne Anbacken.

13 **HIFFICIENCY® BACKFORMEN**
Für Ihre besten Kuchenkreationen.

14 **HIFFICIENCY® BACKBLECHE**
Höchste Effizienz und beste Ergebnisse.

HIFFICIENCY® MULTIBACKPLATTE

Multitalent für kulinarische Vielfalt.

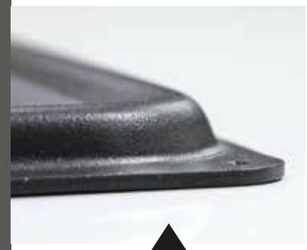
HOCHEFFIZIENT MIT VIELEN FUNKTIONEN

- Gefertigt aus hochwertigem, 2 mm starkem und langlebigem Spezialaluminium
- Extrem formstabil bis 300 °C und gleichzeitig besonders leicht
- Absolut lebensmittelecht
- Beidseitig nutzbar, mit umlaufender, geschlossener Ablaufrinne bzw. Rand
- Einzigartige Antihaft-Eigenschaften durch 70 µm dicke DURAPEK®-Beschichtung
- Verringerte Garzeiten, bessere Ergebnisse, reduzierter Energieverbrauch
- Optimale Wärmeaufnahme, perfekte Hitzeverteilung, einfache Temperatursteuerung
- Einfache Reinigung mit feuchtem Tuch, spülmaschinengeeignet



Backen, Braten, Schmoren: Was auch immer mit der Multibackplatte im Kombidämpfer oder Bräter zubereitet wird, es gelingt auf den Punkt. Für den ganz großen Genuss, den nur der Profi bieten kann.

GENUSS HAT VIELE SEITEN – DIE CLEVERE 2-IN-1-LÖSUNG.

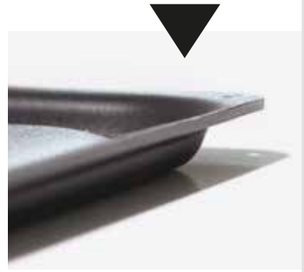


NASS-SEITE (konkav)

Die nach innen gewölbte Seite in Wannenform mit umlaufender Auffangrinne ist ideal zum Braten von Geflügel und ganzem Fisch sowie zum schonenden Garen von Gemüse.

TROCKEN-SEITE (konvex)

Die nach außen gewölbte Seite mit Rand eignet sich hervorragend zum Braten und Backen verschiedenster Backwaren, Fleisch- und Fischgerichte. Im Bräter oder Dampfgarer.



HIFFICIENCY® MULTIBACKPLATTE 1/1 GN

Maße	530 x 325 x 10 mm
Gewicht	1050 g
Materialstärke	2 mm starkes Aluminium
Beschreibung	Eine Seite mit umlaufender Drainage-rinne, andere Seite mit umlaufendem Rand
Beschichtung	Komplett DURAPEK®-Antihaftbeschichtung

ART. NR. **16001_GN11LODP2**



HIFFICIENCY® MULTIBACKPLATTE 2/3 GN

Maße	354 x 325 x 10 mm
Gewicht	700 g
Materialstärke	2 mm starkes Aluminium
Beschreibung	Eine Seite mit umlaufender Drainage-rinne, andere Seite mit umlaufendem Rand, für alle Combidämpfer
Beschichtung	Komplett DURAPEK®-Antihaftbeschichtung

ART. NR. **16001_GN23LODP2**



HIFFICIENCY® PROFI-BRATPFANNEN DURAQUARZ®

Besser braten mit höchster Effizienz.



TURBO-WÄRMELEITFÄHIGKEIT VON 0 AUF 200 °C IN 15 SEK.*

Mit dem neuartigen, leichten und **verzugsfreien Highspeed-Boden aus MultiSpeedMetal** erreicht die Hifficiency® Profi-Bratpfanne außerordentlich schnell die gewünschte Temperatur bei gleichmäßiger Hitzeverteilung. Sie reagiert blitzschnell auf kleinste Temperaturregulierung – hocheffizient und energiesparend. Sie ist enorm stabil, trotzdem leicht und liegt gut in der Hand. Geeignet für alle Herdarten.

* bei Induktionsherd mit 3,6 kW

HIFFICIENCY® PROFI-BRATPFANNE 28|5

Durchmesser	Ø 28 cm
Pfannentiefe	ca. 50 mm
Gewicht	1075 g
Material	MultiSpeedMetal
Griffausführung	Edelstahl, DURAQUARZ®-beschichtet
Beschichtung	Sowohl innen als auch außen DURAQUARZ®-Beschichtung, einschließlich Boden

ART. NR. **16003_D28GGDQ2**



HIFFICIENCY® PROFI-BRATPFANNE 24|5

Durchmesser	Ø 24 cm
Pfannentiefe	ca. 50 mm
Gewicht	885 g
Material	MultiSpeedMetal
Griffausführung	Edelstahl, DURAQUARZ®-beschichtet
Beschichtung	Sowohl innen als auch außen DURAQUARZ®-Beschichtung, einschließlich Boden

ART. NR. **16003_D24GGDQ2**



HIFFICIENCY® GUSS-BRATPFANNE 28|7

Durchmesser	Ø 28 cm
Pfannentiefe	ca. 70 mm
Gewicht	1200 g
Material	Aluminiumguss
Griffausführung	Kunststoff (abnehmbar)
Beschichtung	Pfannenkorpus aus Aluminiumguss, sowohl innen als auch außen DURAQUARZ®-Beschichtung, einschließlich Boden, nicht geeignet für Induktion

ART. NR. **16005_GP28AGDQ2**



HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER

Die Gastronorm der Superlative.



EIGENSCHAFTEN

- Leichte und schnelle Reinigung: einfach mit feuchtem Tuch abwischen oder in die Spülmaschine geben
- Stabile Ausführung aus 0,8 mm dickem Edelstahl
- Komplett beschichtet mit DURAPEK®
- Absolut lebensmittelecht
- Schnellere Wärmeaufnahme
- Gleichmäßigere Wärmeverteilung
- Dank DURAPEK®-Beschichtung einzigartige Antihaft-Eigenschaften bis 300 °C
- Induktionsgeeignet – zum Warmhalten

ANTIHAFT EFFEKT · SPÜLMASCHINEN GEEIGNET · 2x LEBENSDAUER · 300 °C HITZE BESTÄNDIG





HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER – 1/1 GN | 100 MM

Behältermaße
100 mm Tiefe
530 x 325 mm

ART. NR. **16008_GN11100DP2**



HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER – 1/1 GN | 65 MM

Behältermaße
65 mm Tiefe
530 x 325 mm

ART. NR. **16008_GN11065DP2**



HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER – 2/3 GN | 65 MM

Behältermaße
65 mm Tiefe
530 x 325 mm

ART. NR. **16008_GN23065DP2**



HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER – 1/2 GN | 65 MM

Behältermaße
65 mm Tiefe
325 x 265 mm

ART. NR. **16008_GN12065DP2**



HIFFICIENCY® KASTENFORM

Maß	Nach Wunsch
Material	Alustahl oder Aluminium
Beschreibung	Tiefgezogene Ausführung, sehr gut geeignet für diverse Brote, Kuchen, Leberkäse etc.
Ausführung	Verschiedene Größen und Formen lieferbar – bitte sprechen Sie uns an
Beschichtung	DURAPEK®

DURAPEK® UND DURAQUARZ®

Hightech für Herd und Backofen.



Der Name ist Programm: acs Hifficiency® steht für höchste Effizienz beim Kochen und Backen. Durch weltweit einzigartige Oberflächenveredelungen sparen acs Hifficiency® Qualitätsprodukte Arbeit, Zeit, Energie und Kosten.

Die Hightech Antihaftbeschichtungen DURAPEK® und DURAQUARZ® wurden **speziell für die hohen Anforderungen an die gehobene Gastronomie und das Backgewerbe entwickelt** – von Profis, für Profis.

DIE VORTEILE SPRECHEN FÜR SICH

- Kürzere Back- und Bratzeiten
- Geringere Temperaturen, dadurch weniger Energieverbrauch
- Optimale Hitzeverteilung
- Beste Ergebnisse
- Leichte und schnelle Reinigung
- Exzellente Verarbeitungs- und Materialqualität
- Kein Backpapier
- Kein Trennmittel
- Stabile Qualität

ANTIHAFT EFFEKT

Einzigartige Antihaft-Eigenschaften acs Hifficiency® Produkte für professionelles Kochen und Backen sind mit der DURAPEK® Universal-Antihaftbeschichtung veredelt. Darauf ist selbst nach dauerhaftem Gebrauch ein Anhaften ausgeschlossen.

Perfekte Wärmeverteilung und ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit.

Müheloses Reinigen, auch bei festen Verkrustungen. Diese Innovation spart Zeit und bares Geld. Für eine schnelle Amortisation Ihrer Investitionen in zukunftsweisende Küchentechnologie.

BESTE QUALITÄT

MADE IN GERMANY

300 °C HITZE BESTÄNDIG
DURAPEK®

450° HITZE BESTÄNDIG
DURAQUARZ®

TEMPERATURBESTÄNDIGE BESCHICHTUNG
Extrem frostfest und zudem außergewöhnlich hitzebeständig bis zu einer empfohlenen max. Anwendungstemperatur von 300 bzw. 450 °C.

ABSOLUT LEBENSMITTELECHT
Unbedenklichkeitsbescheinigung für Europa und Amerika. Herstellung ohne Lösungsmittel und giftige Zusatzstoffe.

SPÜL MASCHINEN GEEIGNET

SPÜLMASCHINENGEEIGNET
Alle acs Hifficiency® Produkte sind spülmaschinengeeignet, wie Dauertests mit 500 Waschgängen z. B. mit dem Lochbackblech eindrucksvoll belegen.

2x LEBENSDAUER

EXTREME LEBENSDAUER
Doppelt so hohe Lebensdauer im Vergleich zu Produkten mit mehrfacher PTFE-Beschichtung. Die Beschichtung bei acs Hifficiency® Produkten ist mit 70 µm doppelt so stark.

HIFFICIENCY® EDELSTAHL-GITTERROSTE.

STABILE AUSFÜHRUNG

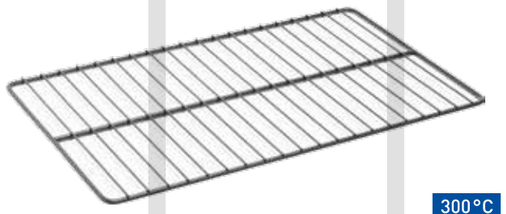
CNS EDELSTAHL

Nichts bleibt haften, auch ideal zum Räuchern!

HIFFICIENCY® EDELSTAHL-GITTERROST 1/1 GN

Rostmaße	530 x 325 mm
Roststärke	7 mm Edelstahl
Ausführung	Hochwertige Ausführung aus massivem rostfreiem Stahl, komplett antihaft-beschichtet – auch beim Räuchern klebt nichts an!
Beschichtung	DURAPEK®

ART. NR. **16006_EG11GNDP2**

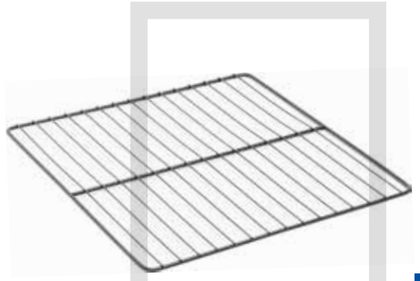


300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® EDELSTAHL-GITTERROST 2/3 GN

Rostmaße	353 x 325 mm
Roststärke	7 mm Edelstahl
Ausführung	Hochwertige Ausführung aus massivem rostfreiem Stahl, komplett antihaft-beschichtet – auch beim Räuchern klebt nichts an!
Beschichtung	DURAPEK®

ART. NR. **16006_EG23GNDP2**

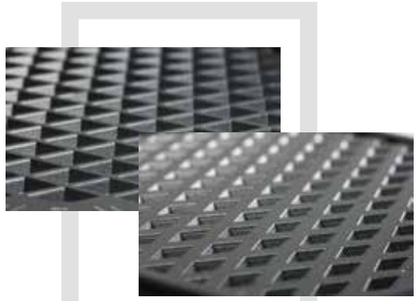


300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® PIZZA-/GRILLROST 1/1 GN

Rostmaße	530 x 325 x 15 mm
Material	MultiSpeed® Aluminiumguss
Beschreibung	Beidseitig verwendbar, Seite 1 für Grill-muster, krosse Oberflächen, Seite 2 ideal für Pizza mit krossem Boden
Ausführung	Verzugsfreier Guss, antihaftbeschichtet, stabile Ausführung mit 3-Seitenrand
Beschichtung	DURAPEK®

ART. NR. **16001_GN11LKDP2**



300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® BACKFORMEN



Für Brot- und Kuchenteig und alles, was leicht anhaftet. Kein Trennmittel erforderlich dank top Antihafteffekt.

HIFFICIENCY® KUCHENRING

Ausführung	Verschiedene Größen und Formen lieferbar – bitte sprechen Sie uns an
Beschichtung	DURAPEK®



300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® KUCHENFORM

Ausführung	Verschiedene Größen und Formen lieferbar – bitte sprechen Sie uns an
Beschichtung	DURAPEK®



300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® BROTVERBÄNDE – 1/1 GN | 100 MM

Ausführung	Verschiedene Größen und Formen lieferbar – bitte sprechen Sie uns an
Beschichtung	DURAPEK®



HIFFICIENCY® BACKBLECHE

Höchste Effizienz und beste Ergebnisse.

ANTIHAFT EFFEKT



ALU-BACKBLECH 1/1 GN MIT LOCHUNG | Ø 3 MM

Blechmaße	530 x 325 mm
Blechstärke	1,5 mm Aluminium
Ausführung	4 Seitenwände mit Rand, 45° gebördelt, mit 3 mm Lochung
Beschichtung	Oberseite, Löcher und Ränder (ca. 4 cm) beschichtet mit DURAPEK®, Rest benebelt

ART. NR. **15005_GN11L3DP1**

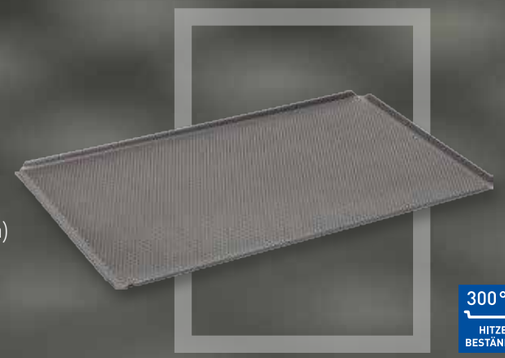


300 °C HITZE BESTÄNDIG

ALU-BACKBLECH 60 X 40 CM MIT LOCHUNG | Ø 3 MM

Blechmaße	600 x 400 mm
Blechstärke	1,5 mm Aluminium
Ausführung	4 Seitenwände mit Rand, 45° gebördelt, mit 3 mm Lochung
Beschichtung	Oberseite, Löcher und Ränder (ca. 4 cm) beschichtet mit DURAPEK®, Rest benebelt

ART. NR. **15003_6040L3DP1**

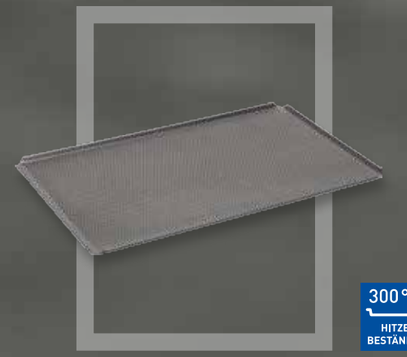


300 °C HITZE BESTÄNDIG

ALU-BACKBLECH 2/3 GN MIT LOCHUNG | Ø 3 MM

Blechmaße	354 x 325 mm
Blechstärke	1,5 mm Aluminium
Ausführung	4 Seitenwände mit Rand, 45° gebördelt, mit 3 mm Lochung
Beschichtung	Oberseite, Löcher und Ränder (ca. 4 cm) beschichtet mit DURAPEK®, Rest benebelt

ART. NR. **15005_GN23L3DP1**



300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® LAUGENLOCH-BLECHE – DIE MIT DEN NIETEN.

Kürzere Backzeiten • geringere Temperaturen • bessere Bräunung optimale Wärmeaufnahme • perfekte Hitzeverteilung • absolut lebensmittelecht • einzigartige Antihaft-Eigenschaften mit DURAPEK®-Beschichtung • weniger Materialeinsatz • Reinigung ohne Blechputzmaschine • weniger Arbeitsschritte • **Hifficiency® Laugenlochblech speziell für Laugengebäck ohne Backpapier geeignet**

HIFFICIENCY® LAUGENLOCHBLECH MIT LOCHUNG | Ø 5 MM

Blechmaße	600 x 400 mm
Blechstärke	2 mm Aluminium mit Edelstahlnieten
Ausführung	4 Seitenwände mit Rand, 45° gekantet, mit 5 mm Lochung
Beschichtung	Komplett beschichtet mit DURAPEK®

ART. NR. **15003_6040L5DP3**

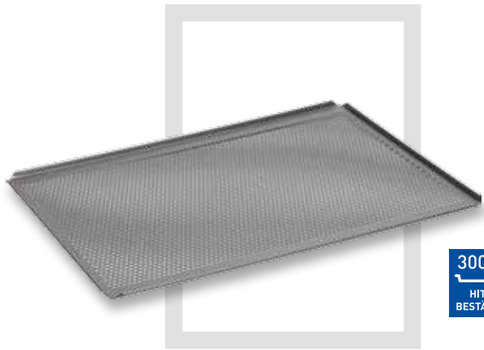


300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® LAUGENLOCHBLECH MIT LOCHUNG | Ø 5 MM

Blechmaße	780 x 580 mm
Blechstärke	2 mm Aluminium mit Edelstahlnieten
Ausführung	4 Seitenwände mit Rand, 45° gekantet, mit 5 mm Lochung
Beschichtung	Komplett beschichtet mit DURAPEK®

ART. NR. **15001_7858L5DP3**

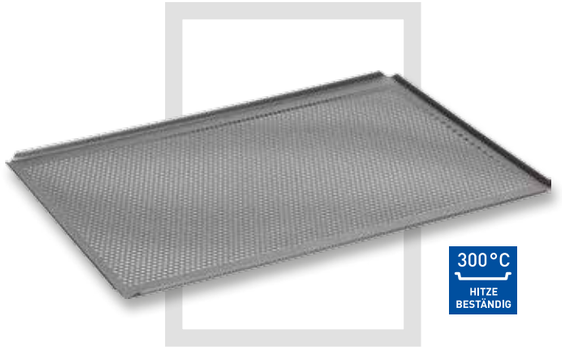


300 °C HITZE BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® LAUGENLOCHBLECH MIT LOCHUNG | Ø 5 MM

Blechmaße	980 x 580 mm
Blechstärke	2 mm Aluminium mit Edelstahlnieten
Ausführung	4 Seitenwände mit Rand, 45° gekantet, mit 5 mm Lochung
Beschichtung	Komplett beschichtet mit DURAPEK®

ART. NR. **15002_9858L5DP3**



300 °C HITZE BESTÄNDIG