



Absolut plan und verzugsfrei

Die acs Coating Systems GmbH, Wilhelmshaven, hat neue Bleche und Beschichtungen entwickelt. Diese präsentiert das Unternehmen unter anderem auf der Messe südback.

+ Der Name ist Programm: Hifficiency® steht für High Efficiency, also hohe Effizienz. Das heißt fürs Backen: Verzicht auch Backpapier, kein oder stark reduzierter Trennmittelsatz, verkürzte Backzeiten, eine leichte Reinigung z. B. in der Spülmaschine sowie eine längere Lebensdauer der Beschichtung und des kompletten Backzubehörs, erklärt Dr. Christoph Stecher, Geschäftsführer der acs Coating Systems GmbH, Wilhelmshaven, die Neuentwicklungen. Ermöglicht wird dies durch die neuesten Beschichtungen DURAPEK® nonstick und -multislide®, die robust, laugenfest und spülmaschinenfest sind sowie nur einen Bruchteil an Verschleiß aufweisen im Vergleich zu herkömmlichen PTFE-/PFA-/Teflonbeschichtungen, ganz zu schweigen von Silikon, heißt es weiter. „Vor allem beim Ladenbacken haben sie noch einen Vorteil: Es sind keine Lösungsmittel oder Harze enthalten, die nicht besonders temperaturfest sind. Es gibt also auch bei hohen Temperaturen keine Ausgasungen von Schadstoffen, also kein Fluor, kein PFOA, kein PFO, keine Benzole, keine (Bis-) Phenole, keine Sulfone etc., und die Beschichtungen sind geeignet bis über 300° C“, erläutert Dr. Stecher weiter. Auch das sei einzigartig. Basis für diese mehrfach patentierten Beschichtungen, die auf den Spezialanlagen bei acs ohne Einsatz von Lösungsmitteln und Lackchemie hergestellt werden, ist der Hochleistungskunststoff Polyaryletherketon. Dieser ist von Natur aus viel härter und beständiger als jedes Fluorpolymer/Teflon nebst den üblicherweise zugesetzten Kunststoffharzen, so der Experte. „acs stellt die Pulverlacke selbst her und es gibt diese Beschichtungen sonst nirgendwo“, betont der Geschäftsführer weiter.

Antihafteffekt

Da der Antihafteffekt sehr gut bei den allermeisten Anwendungen funktioniert, kann das Hifficiency®-Zubehör sehr universell eingesetzt werden. Allerdings sind für manche Anwendungen wie z. B. bei Brotverbänden speziell modifizierte Rezepturen nötig, gibt Dr. Stecher zu bedenken.

acs hat zudem eine neue Generation von Backblechen entwickelt, die sich im Ofen nicht verziehen und auch insgesamt viel stabiler sind als alle heute üblichen Bleche, heißt es weiter. Der etwas höhere Anschaffungspreis soll sich schnell durch die längere Lebensdauer und die oben beschriebenen Vorteile amortisieren.

Für das Erstbacken mit Belaugung hat acs das Hifficiency® Laugenlochblech entwickelt, wobei mit einer patentierten Technik der gesamte Aluminiumkörper durch die Beschichtung ummantelt wird. „Die ältesten solcher Speziallaugenlochbleche sind nunmehr seit drei Jahren bei Kunden im Betrieb und haben dort diverse amtliche Prüfungen ohne Probleme bestanden – ohne Backpapier“, so Geschäftsführer Dr. Stecher.



**++ Das neue Hifficiency®
Ladenbackblech mit DURAPEK®
Beschichtung soll absolut plan und
verzugsfrei sowie besonders langlebig sein**

Gleichwohl gibt es Kunden, die absolut kein Aluminium einsetzen möchten, um auch theoretisch ganz auf Nummer sicher zu gehen. Dafür hat acs nun ein beschichtetes Edelstahlblech entwickelt. Die Nachteile im Backverhalten von Edelstahl im Vergleich zu Aluminium werden dabei durch eine spezielle dickere DURAPEK® Variante kompensiert, teilte das Unternehmen mit. Auch wenn der Kunde eine Blechputzmaschine einsetzt, hat das Unternehmen etwas Neues zu bieten. Diese und weitere Neuheiten werden auf der Messe südback präsentiert. **+++**

Anzeige



REGO® SM 40

Schlag- und Rührmaschinen



REGO HERLITZIUS

Schlag- und Rührmaschinen
mit Computersteuerung. Für hohe
Qualität und rationelles Arbeiten.

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Hatzfelder Str. 115, D-42281 Wuppertal
Tel.: 02 02 - 269 200 - 10, Fax: 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com