

# Neue Beschichtung

Auf der iba stellt acs Coating Systems eine neue Beschichtung vor, mit der unter anderem die Wärmeaufnahme beschleunigt werden kann.



© acs Coating Systems

++ HIFFICIENCY® Laugenlochblech ohne Backpapier, auch zur Erstbelagung

**+** Aus englisch high und efficiency wird Hifficiency® – hoch-effizient ist dieses Back- und Kochzubehör also. Warum, ist so zu erklären: Besonders wärmeleitfähige Legierungen als Metallträger sowie die Beschichtungen DURAPEK® und DURAQUARZ® nehmen im Ofen besonders schnell die Wärme auf, verteilen sie sehr gut und geben sie rasch wieder ab. Die Beschichtungen sind so ausgelegt, dass kein Backpapier erforderlich ist, welches die Wärmeübertragung negativ beeinflusst. Ferner saugt sich Backpapier mit austretender Flüssigkeit voll, was zu matschigen Ergebnissen oder verlängerten Backzeiten führen kann. HIFFICIENCY®-Produkte sind auch immer von unten mit beschichtet, um einerseits die Wärmeaufnahme zu beschleunigen und andererseits Aluminiumabrieb zu verhindern, heißt es weiter.

Im Ergebnis sind die Backprodukte ca. 10 % schneller fertig, oft kann zusätzlich die Ofentemperatur um ca. 10 °C gesenkt werden, so Dr. Christoph Stecher, Geschäftsführer der acs Coating Systems GmbH, Wilhelmshaven. Backpapier wird keins benötigt. In Summe ergibt sich also eine Produktions-Effizienzsteigerung von über 10 %, wodurch sich der etwas höhere Anschaffungspreis nach Firmenangaben schnell amortisiert.

Für Laugenanwendungen gibt es HIFFICIENCY® Laugenlochbleche, die komplett mit DURAPEK® in 70 µm Stärke beschichtet sind. Dabei sind die Löcher, an denen die Bleche beim Beschichten aufgehängt werden, mit Edelstahlnieten dicht verschlossen. Die dafür speziell entwickelte Niettechnik ist patentiert. HIFFICIENCY® Laugenlochbleche sind in allen

gängigen Bäckermaßen sowie GN-Maßen erhältlich. Vorteile: besonders gutes Backverhalten, kein Backpapier, Effizienzsteigerung.

Eine weitere Besonderheit ist die patentierte HIFFICIENCY®-Multibackplatte. Diese ist ungelocht und besitzt eine konvexe Geometrie, bei der austretende Flüssigkeit rasch an die Seite abfließt. Dort wird sie in einem umlaufenden Kanal aufgefangen. Die Multibackplatte ist verwindungssteif und verzieht sich nach Firmenangaben im Ofen nicht. Im Ergebnis sind Backwaren knuspriger, schneller fertig und haben einen glatten Boden. Die Ergebnisse entsprechen eher solchen aus Steinöfen – von Laugengebäck bis Pizza –, hergestellt im Umluftbackofen. Die Multibackplatte kann ebenfalls laugenbeständig ausgerüstet werden. Sie ist beidseitig nutzbar für alles, was im Ofen gebacken, gebraten, gegrillt oder geschmort werden soll. Verfügbare Maße: ENBM, 1/1 GN, ½ GN. Vorteile: gutes Back- und Bratverhalten, kein Backpapier, Effizienzsteigerung.

Die DURAPEK®-Beschichtung wurde weiter verbessert und schafft nun im Verschleißtest ca. 300.000 Schrubbyklen. Das ist etwa 10-mal so viel wie bei guten 3-fach-PTFE-Beschichtungen, heißt es weiter. Sie ist auch geeignet für alles Süße. Wer keine Polymere im Backofen haben will, kann mit der keramischen DURAQUARZ®-Beschichtung bedient werden. DURAPEK® und DURAQUARZ® enthalten keine Lösungsmittel, kein PFOA und sind ohne Einschränkung bis zu höchsten Temperaturen backofentauglich, ohne zu gasen. Entwickelt und hergestellt wird das HIFFICIENCY®-Zubehör bei acs Coating Systems in Wilhelmshaven. +++



© acs Coating Systems

++ HIFFICIENCY® Multibackplatte: knusprige Ergebnisse ohne Löcher, multifunktional

acs Coating Systems

www.hifficiency.de

Halle A3, Stand 132