

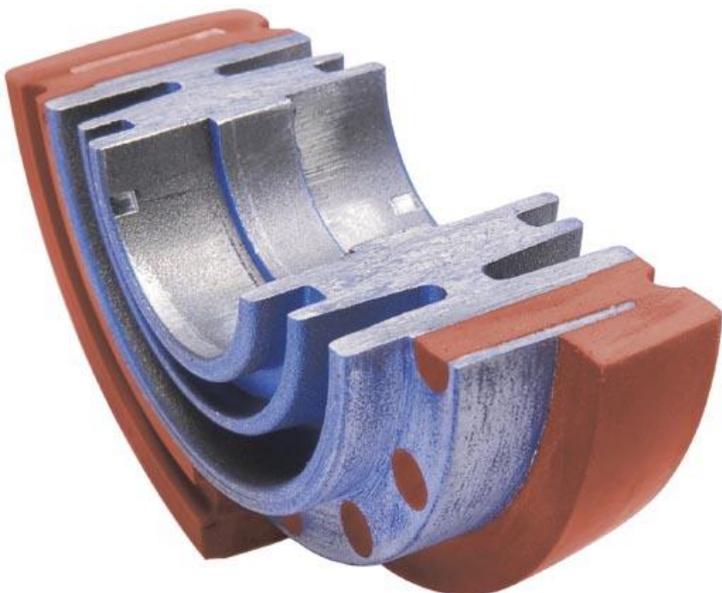


Wichtige Neuerungen erkennt man zuweilen daran, dass sie beinahe übersehen werden. Einleuchtend in ihrer Einfachheit, eilt ihnen schnell der Habitus des Selbstverständlichen voraus: «Natürlich, so und nicht anders!»

Anneliese-Rolle:

Innovationen sind zukunftsweisend

Eschweiler. (13.05. / an / eb) Innovationen fallen nicht vom Himmel. Wer denkt schon an den Zusammenhang zwischen Lauf- und Lenkrollen einerseits und Backwarenqualität andererseits? Darüber muss man nachdenken: Wo kommen Rollen zum Einsatz? Welche Temperaturbereiche müssen die Rollen wegstecken können? Mit welchen Chemikalien, Säuren oder Ölen kommen sie in Berührung? Welche Weg auf welchem Untergrund angesichts welcher Nachbarschaft legen sie täglich zurück?



Eine adäquate Antwort auf diese und andere Fragen zu finden, fordert den Erfindungsgeist und förderte bei Anneliese ein Stück «HighTec» oder Hochtechnologie zutage, das sich schlicht und einfach unter den Stikkenwagen montieren lässt. «Die neue Anneliese-Rolle ist hitzebeständig, lauffeise und belastbar», sagt Thomas Mertes, Geschäftsführer der Anneliese Mertes GmbH aus Eschweiler. «Sie gehört zu den Top-Innovationen, die wir derzeit anbieten.»

HighTec, die bezahlbar bleibt

Alle Einzelteile der Rolle standen auf dem Prüfstand. Ob Kautschukmischung, Lager, eingesetzte Metallteile -- neue technische Erkenntnisse wurden dort eingesetzt, wo es darum ging, vorangegangene Produkte zu verbessern. Natürlich gab es auch in der Vergangenheit gute Rollen,

doch waren diese verhältnismäßig teuer. Die neue Anneliese-Rolle hingegen erfüllt höchste Ansprüche und fällt dennoch durch einen fairen Preis auf.

Vorteile auf einen Blick

Die Anneliese-Rolle ist erhältlich als Platten-Lenkrolle sowie als Rückenloch-Rolle. Sie wurde auf Herz und Nieren geprüft. Langzeit-Belastungstests unter realen Bäckerei-Bedingungen bestätigten folgende Vorteile:

- Der Radkörper aus Aluminium-Druckguss sorgt für dauerhafte Stabilität. Dies haben Feldtests in mehreren Backbetrieben zweifelsfrei nachgewiesen.
- Die Lauffläche aus Silikonkautschuk dämpft Unebenheiten ab und sorgt für tadellosen wie leichten Lauf. Der Silikonkautschuk ist extrem kälte- und hitzebeständig in einem Temperaturbereich von minus 30° Celsius bis plus 280° Celsius.
- Die Rollen verfügen jeweils über zwei wartungsfreie Präzisionskugellager, die für einen absolut leichten Lauf der Rollen sorgen.
- Ein Ablösen der Lauffläche ist ausgeschlossen, denn 14 durchgehende Bohrungen im Druckgussgehäuse, die sich mit Kautschuk füllen, geben den Reifen einen perfekten Sitz.
- Die Rollen sind resistent gegen alle branchenüblichen Chemikalien und Säuren. Ob Fruchtsäuren, Öle oder Reinigungsmittel -- die robusten Rollen erfüllen konsequent die Anforderungen, die täglich an sie gestellt werden.



Es erübrigt sich vermutlich der Hinweis, dass die Anneliese-Rollen ihre volle Leistungstärke nur dann unter Beweis stellen können, wenn sie auch wirklich fest am Stikkenwagen montiert sind. Die Eschweiler Bäckereiausrüster empfehlen hierfür seit Jahren Stikkenwagen mit dem von Anneliese entwickelten Omega-Profil. Dieses Spezialprofil gibt dem gesamten Wagen eine besondere Stabilität und ermöglicht die feste Verbindung zwischen Edelstahlrahmen und Rad. Zudem hat das Omega-Profil eine durchgängig glatte Oberfläche, ist also leicht und schnell zu reinigen.

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.