

*Weltweit ein  
zuverlässiger  
Partner der  
Backindustrie.*

*Innovation + Tradition + Kompetenz + Motivation + Qualität = Hochwertigste Produkte*



*Backformen-Programm ab 2013*

*Für beste  
Backergebnisse...*

**Lehmann**  
BACKGERÄTE

*Wenn auch oft eckig - dennoch immer eine "runde" Sache.*



### *Ihr Erfolg ist uns Verpflichtung.*

Rationelle Arbeitsabläufe und beste Backergebnisse sprich Backerfolge sind ständiges Leitmotiv und Motivation unseres täglichen Tuns. Dafür schaffen wir die Voraussetzungen.

Kompromisslose Qualität mit besten Materialien und Beschichtungen sowie faire Konditionen sind unser Beitrag für eine solide, langjährige Geschäftsverbindung.





## Backformen-Programm ab 2013



*Sehr verehrte Kundin,  
sehr verehrter Kunde,*

wir freuen uns, Ihnen heute unseren neuen Fertigungskatalog überreichen zu können.

Unser Ziel ist es auch in Zukunft für Sie auf höchstem Qualitätsniveau rationell und somit kostengünstig zu produzieren.

Natürlich liegt auch weiterhin ein Schwerpunkt unserer Fertigung in der Anfertigung von kundenspezifischen Sonderserien, speziell für die Backindustrie.

Fordern Sie uns und profitieren Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Erfahrung und Kompetenz, die uns weltweit zu einem zuverlässigen Partner der Backindustrie werden ließ.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Etwas Muße beim Durchblättern wünschen Ihnen die Geschäftsführer



*H. Bernhardt*

Harald Bernhardt

*R. Röhr*

Regine Röhr

**Lehmann**  
**BACKGERÄTE**

A. H. Lehmann Blechwarenfabrik GmbH  
Hanfwiesenstraße 12  
D-73614 Schorndorf-Miedelsbach  
Telefon 0049 (0)71 81-97838-0  
Telefax 0049 (0)71 81-97838-90  
Email: [info@lehmannback.de](mailto:info@lehmannback.de)  
Internet: [www.lehmannback.de](http://www.lehmannback.de)

# Inhalte

Produktgruppe	Seite	Produktgruppe	Seite
<b>Kastenverbände</b> gekantet und tiefgezogen	6 - 13	<b>Riefenformen</b>	30-31
Toastverbände		Einzelformen und Verbände	
Sandwichverbände		<b>Sonstige Kleinkuchenformen</b>	32-33
Vollkornbrotverbände		Herz- und Glockenform-Verband	
Dosenverband		Margaritenform	
Dreieckverbände		Quarkstollenform	
<b>Maßblatt für Kastenformen</b> <b>und Verbände</b>	11	Osterei-Verband	
<b>Kastenformen</b>	14-17	Sandkuchenverband	
Brot- und Kuchenformen		Zopfform usw.	
Dessertformen		<b>Kleingebäck-Plattenverbände</b>	34-37
Toastbrotformen mit Klappdeckel		für Rodons, Muffins, Mohrenköpfe,	
Anisbrotformen		Madeleines, Torteletts, Twinkies,	
Baumstammformen		Halbkugeln usw.	
Fürst-Pückler-Formen usw.		<b>Stollenformen u- Verbände</b>	38-39
<b>Runde Kuchenbleche</b>	18-19	<b>Back-, Ausstell-</b>	40-43
Obstkuchenbleche		<b>und Schnittenbleche</b>	
Käsekuchenbleche		Backrahmen und Brötchenschießer	
Torten-Wienermassebleche		<b>Lochbleche</b>	44-45
Pizzableche		<b>Baguettebleche</b>	46-47
<b>Tortenbodenformen</b>	20-21	<b>Hamburger-</b>	48
<b>Tortenringe</b>	22-23	<b>und Hot Dog-Verbände</b>	
rund, oval, herzförmig, 8-Eck usw.		<b>Materialbeschreibung,</b>	49-52
<b>Törtchenringe und Ausstecher</b>	24-25	<b>Beschichtungen</b>	
<b>Rodon- und Kranzformen</b>	26-29	<b>und Behandlungshinweise</b>	
Einzelformen und Verbände		<b>Lehmann-Findeplan</b>	53
		<b>Formen für Industrieanlagen</b>	54-56
		- Sonderserien -	





## Stichworte

Artikel	Seite	Artikel	Seite	Artikel	Seite
Achteckringe	23	Isolierter Kastenverband	9	Sahnetortenringe	22
Anisformen	16	Käsekuchenbleche	18	Sandkranzformen und -Verbände	28
Ausbackschießer	43	Kastenformen	14	Sandkuchenformen u. -Verbände	32
Ausstecher	24	Kastenformen und Verbände - Maßblatt	11	Sandwichverbände	8
Ausstellbleche	42	Kastenverbände	6	Sechseckringe	24
Backbleche	40	Kaviartoastformen	13	Schießer	43
Backblechvorsetzer	41	Kommisbrotverband	9	Schnittchenrahmen	41
Backgitter	43	Kranzformen und -Verbände	28	Schnittenblech mit Vorsatzschiene	41
Backkastenverbände	6	Kuchenbleche rund	18	Schnittstollen	39
Backrahmen	40	Kuppeltortenformen	21	Stapelbleche	42
Backtrennfolien	45	Lochbleche	44	Stangenbrotformen	13
Bärentatzen-Verband	35	Madeleine-Verband	35	Sternausstecher	25
Baguettebleche	46	Margaritenform	33	Stollenformen und -Verbände	38
Baumstammformen	16	Maßblatt für Kastenformen und Verbände	11	Stollenhaube	39
Beschichtungen	51	Mohrenkopf-Verband	34	Stutenformen	14
Behandlungsempfehlung	49	Muldenbleche	46	Tartlet-Verband	37
Bisquitformen-Verbände	34	Muffin-Verband	34	Thekenbleche	42
Brötchenbackbleche	40	Obsttortelettverband	36	Toastbrotformen und -Verbände	6
Brötchenschießer	43	Obsttortenbodenformen	20	Tortelettförmchen-Verband	36
Brotformen- und Verbände	6	Osterei-Verband	32	Tortenbodenformen	18,20
Dessertformen	17	Osterhasenausstecher	25	Tortenscheiben	21
Dosenverband	10	Ovale Tortenringe	23	Tortenringe	22
Dreieckverband	10	Pflastersteinringe	23	Törtchenringe	24
Eistortenringe	22	Pizzableche	19	Tortenunterlagen	21
Eisformen	17	Plattenverbände für Kleingebäck	34	Transportbleche	42
Etagenbleche	42	Quarkstollenform	33	Twinkie-Verband	36
Florentinerringe	23	Quarkstollenringe	23	Verbände für Baguette	46
Florentiner-Verband	36	Rehrückenformen und Verbände	31	Verbände für Hamburger und Hot-Dogs	48
Frankfurter-Kranzformen und Verbände	28	Riefenformen und -Verbände	30	Verbände für Kleingebäck	34
Frosterblech	40	Rodonformen und -Verbände	26	Verbände für Madeleines	35
Fürst-Pückler -Formen	17	Rodonförmchen-Verbände	35	Verband für Mohrenköpfe	35
Glockenformen-Verband	33	Rundbleche	21	Verband für Muffins	34
Gugelhupfformen und Verbände	26	Runde Stangenbrote	10,13	Verbände für Stollen	38
Halbkugelförmchen und Verbände	36	Weißbrotverbände	6,13	Verbände für Toastbrot	6
Halbrundform-Verband	9	Wiener Rodonform	27	Vollkornbrotformen und -Verbände	8
Hamburger-Verbände	48	Wikingerringform	29		
Hasenausstecher	25	Wienermassebleche	18		
Herzausstecher	25	Zopfform	32		
Herzformen-Verband	33	Zöpfchenverband	37		
Herztortenringe	23	Zwiebackformen	16		
Hot-Dog-Verbände	48				



## KASTEN- VERBÄNDE

*Einzelformen  
gekantet*

### Sonderanfertigungen bereits schon ab 10 Verbänden!

Neben den aufgeführten Standard-verbänden fertigen wir Kastenformen und Verbände nach individuellen Angaben. Optimal an die Erfordernisse und Bedingungen Ihres Betriebes angepasst. Unserem Maßblatt Seite 11 entnehmen Sie, welche Angaben wir von Ihnen benötigen.



Stabile Ausführung aus aluminiertem Stahlblech

Formen:

0.75 mm

Deckel:

1.25 mm, mit Schlitzfenstern über den Zwischenräumen.

Verband durch Profilrahmen zusammengefasst.

Ausführungen:

Mit anliegendem Rahmen, mit Auflegewinkeln oder mit verlängertem Rahmen zum Einhängen in den Stikkenwagen.

Beim Handling dient der überstehende Rahmen als Griff.

Lieferbar unbeschichtet.

## *Toast-Verbände*

4-teilig, aluminiered, fein schräggerippt



## *Toast-Verband für 500g-Brote*

Dieser Verband ist auch mit tiefgezogenen Einzelformen lieferbar! Siehe Seite 13.

Einzelformen-Maße:  
oben innen 230 x 105 mm  
unten außen 229 x 95 mm  
Höhe 90 mm

Verband-Außenmaße:

Rahmen anliegend  
mit Deckel:  
540 x 260 mm

Rahmen verlängert:  
580 x 260 mm

### Rahmen anliegend

### Aluminiered

	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	231 150 0	
Verband ohne Deckel	231 100 0	
Deckel tiefgezogen	231 050 0	

### Rahmen verlängert

### Aluminiered

	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	231 150 0 RV	
Verband ohne Deckel	231 100 0 RV	
Deckel gekantet	231 050 0 RV	



## *Toast-Verband für 500g-Brote*

Mit Verstärkungsstegen zwischen den  
Einzelformen.

Einzelformen-Maße:  
oben innen 249 x 95 mm  
unten außen 248 x 94 mm  
Höhe 93 mm

Verband-Außenmaße:

Rahmen anliegend  
mit Deckel:  
500 x 275 mm

Rahmen verlängert:  
580 x 275 mm

Rahmen anliegend	Aluminiert	
	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	230 150 0	
Verband ohne Deckel	230 100 0	
Deckel tiefgezogen	230 050 0	

Rahmen verlängert	Aluminiert	
	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	230 150 0 RV	
Verband ohne Deckel	230 100 0 RV	
Deckel gekantet	230 050 0 RV	

## *Toast-Verband für 500g- Schnittbrote*

Mit Verstärkungsstegen zwischen den  
Einzelformen.

Dieser Verband ist auch mit tief-  
gezogenen Einzelformen lieferbar!  
Siehe Seite 13.

Einzelformen-Maße:  
oben innen 275 x 98 mm  
unten außen 266 x 93 mm  
Höhe 95 mm

Verband-Außenmaße:

Rahmen anliegend  
mit Deckel:  
500 x 300 mm

Rahmen verlängert:  
580 x 300 mm

Rahmen anliegend	Aluminiert	
	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	232 150 0	
Verband ohne Deckel	232 100 0	
Deckel tiefgezogen	232 050 0	

Rahmen verlängert	Aluminiert	
	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	232 150 0 RV	
Verband ohne Deckel	232 100 0 RV	
Deckel gekantet	232 050 0 RV	



Die Größe der Formen ist so be-  
messen, dass das fertige Schnittbrot  
nach Abfall beider Endstücke,  
ein Gewicht von 500 g hat.

## *Toast-Verband für 750g-Brote*

Einzelformen-Maße:  
oben innen 360 x 110 mm  
unten außen 360 x 105 mm  
Höhe 80 mm

Verband-Außenmaße  
mit Deckel:  
560 x 380 mm

Rahmen anliegend	Aluminiert	
	Artikel-Nr.	Code
Verband mit Deckel	229 150 0	
Verband ohne Deckel	229 100 0	
Deckel gekantet	229 050 0	





## *Sandwich- Verband*

### Mit verlängertem Rahmen

Einzelformen senkrecht,  
ergibt quadratische Schnitten  
oder beim Diagonalschnitt  
2 gleichgroße Dreieck-Schnitten.

Ausführung: 4 oder 3-teilig mit Deckel  
Aluminiert glatt, Verband-Außenmaß: 575 mm

Verb.	Einzelformen mm		Artikel-Nr.	Code
	oben-innen	Höhe		
4-teilig	240 x 110	110	6000 RV	
3-teilig	270 x 120	120	6010 RV	
4-teilig	300 x 110	110	6020 RV	
3-teilig	370 x 120	120	6030 RV	

## *Roggen-, Roggenmisch-, Vollkorn- und Schrotbrot- Verband*

### Mit verlängertem Rahmen

Für dunkle Vollkornbrote (sauere Teige)  
empfehlen wir alternativ Edelstahl.



Ausführung: 4-teilig  
ohne Deckel  
Aluminiert glatt

Verband-Außenmaß:  
580 mm

Ausführung wie oben  
jedoch 2 x 4 = 8-teilig >>

Inhalt	Einzelformen mm			Artikel-Nr.	Code
	oben innen	unten auß.	Höhe		
ca. 500g	120 x 90	120 x 85	90	233 120 0 RV	
ca. 500g	160 x 98	158 x 96	85	233 160 0 RV	
ca. 750g	175 x 95	170 x 90	90	233 175 0 RV	
ca. 750g	185 x 100	180 x 95	85	233 185 0 RV	
ca. 750g	200 x 100	190 x 90	100	233 200 0 RV	
ca. 1000g	230 x 110	220 x 100	95	233 230 0 RV	
ca. 500g	120 x 90	120 x 85	90	233 128 0 RV	

Auch als Einzelformen lieferbar (siehe Seite 15).

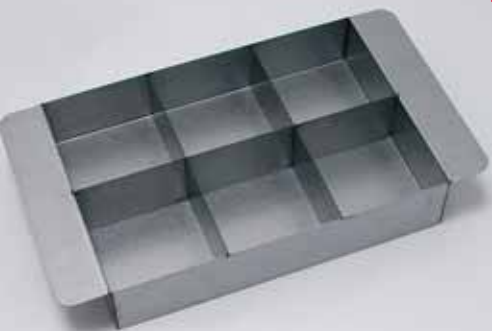


## *Kosaken-Verband für 750g-Brote*

### Mit Auflegewinkeln

Ausführung: 2 x 3 = 6-teilig  
Aluminiert glatt  
Verband-Außenmaße: 580 x 315 mm

Einzelformen mm			Artikel-Nr.	Code
oben innen	unten auß.	Höhe		
150 x 150	150 x 150	90	233 150 0 AW	





## Vollkornbrot- Verband

Mit Auflegewinkeln  
Für Schnitt- und Ganzbrote

Für 2 Vollkornbrote a ca. 3500 g oder mit 12 Abteilblechen lose zum Einstecken in vorhandene Schlitze am Formenverband (6 Stück pro Form).  
Ergibt  $2 \times 7 = 14$  Brote a 500 g.



Ausführung: 2-teilig, Alumiiniert glatt  
Einzelformen-Maße:  
oben innen 495 x 125 mm  
unten außen 495 x 123 mm  
Höhe 100 mm  
Verband-Außenmaße: 580 x 300 mm

	Artikel-Nr.	Code
ohne Abteilbleche	233 495 0 AW	
mit Abteilblechen	233 496 0 AW	

## Vollkornbrot- Verband

Halbrund-Form mit Auflegewinkeln  
Für Schnitt- und Ganzbrote

Wahlweise ohne oder mit Abteilblechen lose zum Einstecken in vorhandene Schlitze am Formenverband lieferbar.

### Ausführung A)

Für 2 halbrunde Vollkornbrote a ca. 2500 g.  
Mit 8 Abteilblechen (4 Stück pro Form)  
ergibt  $2 \times 5 = 10$  Brote a 500 g.

Verband-Außenmaße: 580 x 265 mm

### Ausführung B)

Für 2 halbrunde Vollkornbrote a ca. 3000 g.  
Mit 10 Abteilblechen (5 Stück pro Form)  
ergibt  $2 \times 6 = 12$  Brote a 500 g oder  
mit 6 Abteilblechen (3 Stück pro Form)  
ergibt  $2 \times 4 = 8$  Brote a 750 g.

Verband-Außenmaße: 580 x 300 mm



Ausführung: 2-teilig, Alumiiniert glatt

Einzelformen mm

	oben-innen-Höhe	Artikel-Nr.	Code
Ausführung A) - ohne Abteilbleche	495 x 110 x 90	233 460 0 AW	
Ausführung A) - mit Abteilblechen	495 x 110 x 90	233 461 0 AW	
Ausführung B) - ohne Abteilbleche	495 x 125 x 100	233 500 0 AW	
Ausführung B) - mit 10 Abteilblechen	495 x 125 x 100	233 501 0 AW	
Ausführung B) - mit 6 Abteilblechen	495 x 125 x 100	233 502 0 AW	

## Isolierter Verband

Für Kommiss- und Graubrote  
750 - 1000 g

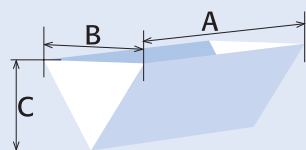


Ausführung: 7-teilig, Aluminium  
Einzelformen senkrecht.  
Aussenrahmen isoliert.  
Ergibt Brote mit kräftigem Boden  
und leichter Seitenkruste.

Verband-Außenmaße:  
780 x 230 x 115 mm

Einzelformen mm		Artikel-Nr.	Code
oben innen	Höhe		
205 x 105	100	280 205 1	

## Dreieck-Verband



Mit verlängertem Rahmen

Ausführung:  
Aluminiert glatt  
Verband-Außenmaße: 580 x 320 mm  
Für Stikken geeignet, ohne Deckel

Einzelformen mm innen

Länge A)    Breite B)    Höhe C)    Artikel-Nr.    Code

6-teilig (2 x 3) für ca. 500 g    140    130    115    234 140 0

Dazu passender Deckel    234 145 0

4-teilig (2 x 2)    210    130    115    234 210 0

Dazu passender Deckel    234 150 0



## Dosen-Verband 5-teilig

Für Rundbrot-Herstellung  
Plus-Minus-Brote  
Für Stikken geeignet

Ausführung:  
5 Dosen auf einem Unterblech befestigt  
Edelstahl 1.4301 1.25 mm  
Verband-Außenmaße: 580 x 100 mm



Formen mm innen

Ø	Höhe	Artikel-Nr.	Code
94	123	575 100 3	



## Dosen-Verband 4-teilig

Für Stikken - Formen tiefgezogen  
Aluminium 1,5 mm  
Verband-Außenmaße: 580 x 112 mm

Formen mm innen

Øoben	Øunten	Höhe	Artikel-Nr.	Code
97	94	125	575 200 1	







## SONDERGRÖSSEN

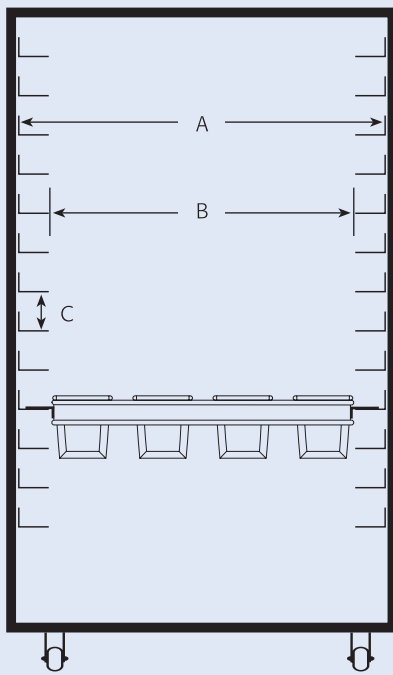
### Kasten- verbände

### Kastenformen



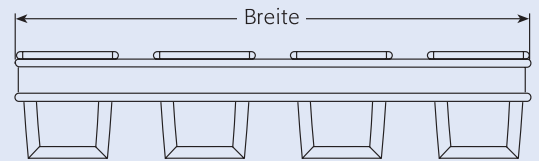
## Kasten-Verbände

Unsere Kastenformen - auch Sondergrößen - können in beliebiger Stückzahl zu Verbänden zusammengesetzt werden. Die Anzahl der Formen im Verband richtet sich nach den Stikkenmaßen und der Breite der Einzelformen.



#### Mit anliegendem Rahmen

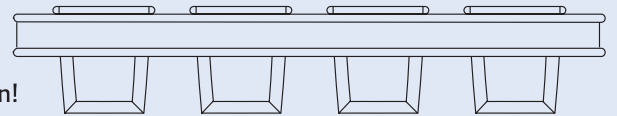
Bitte die gewünschte Verbandbreite angeben!



#### Mit verlängertem Rahmen

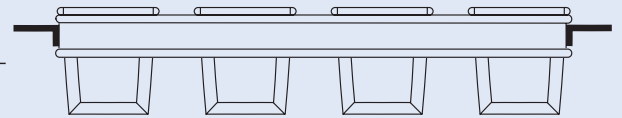
Zum problemlosen Einhängen in den Stikkenwagen!

Der überstehende Rahmen dient als handlicher Griff.



#### Mit Auflegewinkeln

Diese werden an den Schmalseiten des Verbandes am Profilrahmen angebracht.



Wir benötigen folgende Maße des Stikkenwagens, um den Kastenverband passend zu fertigen:

- A = Einschubbreite des Stikkenwagens
- B = Freier Durchgang zwischen den Winkelauflagen
- C = Abstand der Auflegewinkel

Sonderanfertigungen  
bereits schon ab 10 Verbänden!

## Kastenformen

Sonderanfertigungen bereits schon ab 10 Formen pro Abmessung!

#### Angaben zur Kastenform-Fertigung:

##### Material:

Aluminiert - Blauglanz - Edelstahl

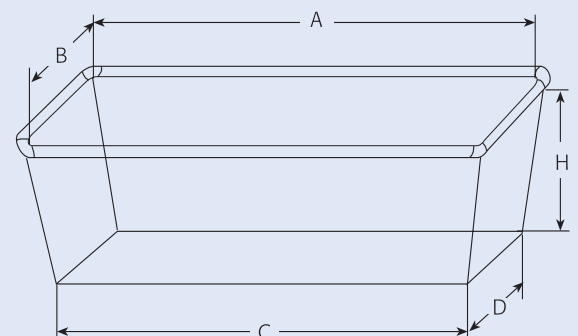
##### Oberfläche:

Glatt oder fein schräggerippt

##### Maße der Einzelformen:

- A = Länge oben (Innenmaß)
- B = Breite oben (Innenmaß)
- C = Länge unten (Außenmaß)
- D = Breite unten (Außenmaß)
- H = Höhe (Innenmaß)

Für die Berechnung der Außenmaße müssen bei unseren Kastenformen 12 mm bei den Maßen A und B für den gerollten Rand dazugerechnet werden.





## KASTEN- VERBÄNDE

### Einzelformen tiefgezogen

Die Einzelformen werden aus einem Stück, mit abgerundeten Ecken, nahtlos tiefgezogen, ohne Schweißnähte und innenliegende Kanten.

#### Vorteile allgemein:

- Optimale Maßgenauigkeit und höchste Lebensdauer.
- Bessere Möglichkeit zum Stapeln der Formen ineinander durch die abgerundeten Kanten.
- Leichtes Lösen des Produktes aus der Form.
- Einfache Reinigung und damit optimale Voraussetzungen für die Einhaltung hygienischer Anforderungen.

#### Vorteile unsere 'Proficoat' Antihaf-Beschichtungen:

- Keine Unterwanderung der Beschichtung durch Feuchtigkeit etc. und der damit möglichen Ablösung der Antihaf-Beschichtung durch die absolut geschlossene Form. Somit eine deutlich positive Auswirkung auf die Langlebigkeit der Beschichtung und nicht zuletzt eine Reduzierung Ihrer Betriebskosten.

#### Vorteile durch Nachbeschichtung der Formen:

Selbst hochwertige Beschichtungen müssen nach häufiger Benutzung bzw. entsprechender Abnutzung erneuert werden. Dazu müssen die Formen völlig rückstandsfrei entschichtet werden.

- Nur bei tiefgezogenen Formen bleiben keinerlei Restpartikel zurück.

Durch unser spezielles Recoating-Verfahren "runderneuern" wir Ihre abgenutzten Backformenverbände.

Mehr Informationen zu unseren speziellen 'Proficoat' Antihaf-Beschichtungen finden Sie auf S. 51ff.



#### Ausführung

- stabil und maßgenau
- Material: aluminisiertes Stahlblech (Alu-Steel) 0,88 mm
- Längsseiten glatt oder fein schräg gerippt

#### Zusätzliche Festigkeit und Energienutzung

Die Längsseiten der Formen können mit einer leichten Riffelung von 45° versehen werden. Diese erhöht die mechanische Festigkeit der Form. Sie verbessert die Trenneigenschaften für das Entformen des Brotes und erhöht die Wärmeabsorption (Wärmeleitung) zum Produkt durch die vergrößerte Oberfläche. Dadurch kann der Energieverbrauch gesenkt werden.

Durch die Riffelung erhöht sich die Stabilität der Seitenwände des ausgebackenen Brotes und man erhält eine optimale Produktqualität.

Vorhandenen Formengrößen entnehmen Sie bitte unserer Liste 'tiefgezogene Formen'.



#### Neue Formengrößen nach Anforderung des Kunden

Durch eine völlig neu entwickelte 'Tiefziehtechnik' ist es uns gelungen die Werkzeugkosten für neue tiefgezogene Formen deutlich zu senken. Somit rechnet sich jetzt ein Umstieg auf tiefgezogene Formen auch schon bei entsprechend geringeren Stückzahlen.

## Toast- und Weißbrot- Verband

Ausführung: 4-teilig, fein schräggerippt  
Verband-Außenmaß: 580 mm

Mit verlängertem Rahmen

Inhalt	Einzelformen mm			Aluminiert		Proficoat 200		Proficoat 400	
	oben innen	unten auß.	Höhe	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
400g	200 x 100	195 x 93	90	701 200 0 RV		701 200 5 RV		701 200 9 RV	
500g	230 x 105	229 x 100	95	701 230 0 RV		701 230 5 RV		701 230 9 RV	
500g	271 x 98	266 x 92	94	701 271 0 RV		701 271 5 RV		701 271 9 RV	
500g	272 x 105	266 x 97	93	701 272 0 RV		701 272 5 RV		701 272 9 RV	
750g	378 x 106	366 x 97	108	701 378 0 RV		701 378 5 RV		701 378 9 RV	

## Weizen-, Roggen- oder Vollkorn- Verband

Mit verlängertem Rahmen

glatt oder fein schräggerippt  
Verband-  
Außenmaß: 580 mm

Ausführung	Einzelformen mm			Aluminiert		Proficoat 300		Proficoat 400	
	oben innen	unten auß.	Höhe	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
3-teilig - glatt	130 x 130	130 x 130	70	700 130 0 RV		700 130 8 RV		700 130 9 RV	
4-teilig - gerippt	167 x 88	163 x 85	83	701 167 0 RV		701 167 8 RV		701 167 9 RV	
4-teilig - glatt	170 x 110	151 x 90	73	700 170 0 RV		700 170 8 RV		700 170 9 RV	
4-tlg. (2x2) glatt	170 x 170	160 x 160	85	700 171 0 RV		700 171 8 RV		700 171 9 RV	
4-teilig - glatt	196 x 110	177 x 91	74	700 196 0 RV		700 196 8 RV		700 196 9 RV	
3-teilig - glatt	238 x 136	223 x 126	74	700 238 0 RV		700 238 8 RV		700 238 9 RV	
4-teilig - gerippt	265 x 96	261 x 93	89	701 265 0 RV		701 265 8 RV		701 265 9 RV	
4-teilig - gerippt	310 x 107	298 x 96	92	701 310 0 RV		701 310 8 RV		701 310 9 RV	
3-teilig - glatt	350 x 128	350 x 128	88	700 350 0 RV		700 350 8 RV		700 350 9 RV	

## Toastbrotform und Verband für runde Stangenbrote

Starke Ausführung mit Schamieren und Verschluss  
aus aluminisiertem Stahlblech

Einzelformen tiefgezogen

Als Einzelform oder im Verband lieferbar

Ausführung	Einzelformen mm		Verband- Außenmaße mm	Einzelform		Verband	
	Länge	ø		Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
3-teilig	320	80	345 x 310	260 320 0		262 320 0	
3-teilig	400	65	430 x 280	260 400 0		262 400 0	
2-teilig	580	60	587 x 180	260 580 0		262 580 0	



Alle aufgeführten Kastenverbände sind generell für alle Brotsorten geeignet. Unsere Empfehlungen für den Einsatz bei Toast-, Roggen- und Vollkornbroten ergeben sich aus den Erfahrungen, die wir als langjähriger Partner von Industrie- u. Handwerks-Backbetrieben gesammelt haben.



# KASTENFORMEN

## Einzelformen



Sonderanfertigungen bereits schon ab 10 Formen je Größe! Maßblatt siehe Seite 11.

Formenmaße mm			Artikel-Nr.	Code
oben innen	unten auß.	Höhe		
150 x 75	130 x 55	65	211 150 0	
150 x 85	130 x 65	75	211 151 0	
150 x 80	130 x 60	65	211 152 0	
170 x 80	150 x 60	75	211 170 0	
190 x 100	170 x 80	65	211 190 0	
195 x 85	175 x 63	65	211 195 0	
200 x 80	180 x 60	70	211 200 0	
200 x 90	180 x 70	70	211 201 0	
200 x 105	170 x 80	85	211 202 0	
200 x 120	180 x 100	75	211 203 0	
210 x 85	190 x 65	75	211 210 0	
210 x 100	190 x 80	65	211 212 0	
220 x 85	200 x 65	75	211 220 0	
220 x 110	200 x 90	65	211 221 0	
240 x 110	210 x 80	85	211 240 0	
250 x 85	230 x 65	75	211 250 0	
250 x 100	230 x 80	80	211 251 0	
250 x 105	220 x 80	85	211 252 0	
255 x 120	235 x 100	75	211 255 0	
270 x 120	240 x 90	95	211 270 0	
280 x 95	260 x 75	80	211 280 0	
295 x 108	270 x 78	73	211 295 0	
300 x 90	280 x 70	80	211 300 0	
300 x 115	280 x 95	80	211 301 0	
300 x 120	280 x 100	80	211 302 0	
300 x 130	270 x 100	100	211 303 0	
340 x 115	315 x 85	80	211 340 0	
350 x 125	330 x 105	85	211 350 0	
350 x 130	330 x 110	90	211 351 0	
350 x 140	320 x 110	100	211 352 0	
380 x 90	360 x 70	80	211 380 0	
395 x 130	375 x 100	90	211 395 0	

Stabile, gekantete Ausführung aus aluminiertem Stahlblech 0.75 mm, mit gerolltem Rand und Drahteinlage.

Alle Formen können in beliebiger Stückzahl zu Verbänden zusammengesetzt werden.



Sämtliche Kastenformen sind auch mit 2 verschiedenen Deckel-Varianten lieferbar.

Lose aufliegend oder als Schiebe-deckel.

Mindestabahme je Größe: 20 Kastenformen.

## *Kastenform für Roggen-, Roggenmisch-, Vollkorn- und Schrotbrote*

Wände fast senkrecht



Stabile, gekantete Ausführung aus aluminiertem Stahlblech 0.75 mm, glatt, mit gerolltem Rand und Drahteinlage.

Für dunkle Vollkornbrote (sauere Teige) empfehlen wir alternativ Edelstahl.

Inhalt	Formenmaße mm			Artikel-Nr.	Code
	oben innen	unten auß.	Höhe		
ca. 500g	120 x 90	120 x 85	90	212 120 0	
ca. 500g	160 x 98	158 x 96	85	212 160 0	
ca. 750g	175 x 95	170 x 90	90	212 175 0	
ca. 750g	185 x 100	180 x 95	85	212 185 0	
ca. 750g	200 x 100	190 x 90	100	212 200 0	
ca. 1000g	230 x 110	220 x 100	95	212 230 0	
ca. 1000g	250 x 120	240 x 110	75	212 250 0	

Alle Einzelformen auch im Verband lieferbar (siehe Seite 8).

## *Kastenform Tiefgezogen*

Aluminieretes Stahlblech 0.88 mm

Nähere Informationen zu unseren tiefgezogenen Formen entnehmen Sie Seite 12.



Ausführ.	Formenmaße mm			Artikel-Nr.	Code
	oben innen	unten auß.	Höhe		
glatt	238 x 136	223 x 126	74	215 238 0	
feingerippt	315 x 107	298 x 96	92	215 315 0	

## *Toastbrotform mit Klappdeckel für 500 - 750 - 1000 g*



Aluminieretes Stahlblech 0.75 mm, Form senkrecht mit gerader Grobrippung, Klappdeckel, sicherem Verschluss und Abteilblech.

Einzelformen mm		Artikel-Nr.	Code
oben innen	Höhe		
240 x 110	80	052 240 0	
360 x 110	80	052 360 0	
480 x 110	80	052 480 0	

## Zwiebackform

Stabile, gekantete Ausführung aus aluminiertem Stahlblech 0.75 mm bzw. 1.0 mm bei 780 mm Länge

Formenmaße mm			Artikel-Nr.	Code
oben innen	unten auß.	Höhe		
500 x 100	500 x 90	40	200 500 0	
780 x 120	780 x 110	40	200 780 0	



## Rühr-Kuchenform

Stabile, gekantete Ausführung aus aluminiertem Stahlblech 0.75 mm



Formenmaße mm			Artikel-Nr.	Code
oben innen	unten auß.	Höhe		
580 x 140	570 x 130	80	227 580 0	
650 x 140	630 x 120	100	227 650 0	



## Baumstamm-form





Aluminieretes Stahlblech 0.75 mm, auch als Stollenform geeignet  
Halbrundform

Innenmaße mm		Artikel-Nr.	Code
Länge-Breite-Höhe			
 320 x 105 x 55		130 320 0	
 400 x 110 x 70		130 400 0	



## Anisbrotform

Aluminieretes Stahlblech 0.75 mm  
Halbrundform

Innenmaße mm		Artikel-Nr.	Code
Länge-Breite-Höhe			
 490 x 130 x 45		100 001 0	
 490 x 150 x 45		100 002 0	





## *Fürst-Pückler-Form*

Als Creme-, Eis- und Backform geeignet.

Die speziellen Querschnitte gewährleisten gleichmäßige Stücke ohne Abfall.

Dreieck-, Halbrund- und Trapez-Form



Edelstahl 1.4301

Innenmaße mm

Länge-Breite-Höhe	Artikel-Nr.	Code
▼ 490 x 80 x 80	100 001 3	
◐ 490 x 80 x 80	100 002 3	
▤ 500 x 80 x 80	100 003 3	

## *Dessert-Backform*



Dreieck- und Halbrund-Form

Aluminiertes Stahlblech

Innenmaße mm

Länge-Breite-Höhe	Artikel-Nr.	Code
▼ 490 x 100 x 95	202 001 0	
◐ 490 x 90 x 85	202 002 0	



# KUCHENBLECHE

## Runde Formen

Mit glattem, gerolltem Rand.  
Stabile Ausführung  
in Blauglanz 0.70 mm,  
Blauglanz mit Proficoat 100 bzw. 300  
beschichtet oder Aluminium 1.2 mm.

Sie haben spezielle Sonderwünsche?  
Wir fertigen für Sie die  
unterschiedlichsten Größen.  
Auch in aluminiertem Stahlblech.  
Fragen Sie einfach bei uns an.

### Obstkuchen- Blech

Randhöhe 40 mm, Ø unten minus ca. 40 mm

L i n e n m a ß	Ø mm	Blauglanz		Proficoat 100		Aluminium	
	oben	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
260	470 260 2			470 260 7		470 260 1	
280	470 280 2			470 280 7		470 280 1	
300	470 300 2			470 300 7		470 300 1	
320	470 320 2			470 320 7		470 320 1	
340	470 340 2			470 340 7		470 340 1	
360	470 360 2			470 360 7		470 360 1	
380	470 380 2			470 380 7		470 380 1	



### Käsekuchen- Blech

Randhöhe 50 mm, Ø unten minus ca. 20 mm

L i n e n m a ß	Ø mm	Blauglanz		Proficoat 100		Aluminium	
	oben	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
260	471 260 2			471 260 7		471 260 1	
280	471 280 2			471 280 7		471 280 1	
300	471 300 2			471 300 7		471 300 1	
320	471 320 2			471 320 7		471 320 1	
340	471 340 2			471 340 7		471 340 1	
360	471 360 2			471 360 7		471 360 1	



### Torten- Wienermasse- Blech

Randhöhe 50 mm, senkrecht, glatt

L i n e n m a ß	Ø mm	Blauglanz		Proficoat 100		Aluminier	
	oben/innen	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
200	473 200 2			473 200 7		-	
220	473 220 2			473 220 7		-	
240	473 240 2			473 240 7		-	
260	473 260 2			473 260 7		473 260 0	
280	473 280 2			473 280 7		473 280 0	

Folgende Sondermaße  
sind in größeren Stückzahlen  
lieferbar:

Ø mm oben/innen

120/125/140/150/160/180/190/200/210/230/240/245/250/260/270/280/290/300



## Pizza-Blech



Randhöhe 20 mm  
 Ø unten  
 minus ca. 20-25 mm

Innenmaß	Ø mm oben	Blauglanz		Proficoat 300	
		Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
140	140	474 140 2		474 140 8	
160	160	474 160 2		474 160 8	
180	180	474 180 2		474 180 8	
200	200	474 200 2		474 200 8	
220	220	474 220 2		474 220 8	
240	240	474 240 2		474 240 8	
260	260	474 260 2		474 260 8	
280	280	474 280 2		474 280 8	
300	300	474 300 2		474 300 8	
320	320	474 320 2		474 320 8	
340	340	474 340 2		474 340 8	
360	360	474 360 2		474 360 8	

## Kuchen-Blech "Classic"

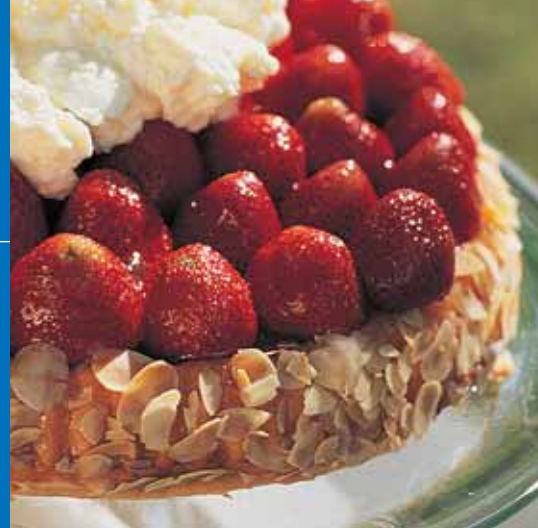
Randhöhe 30 mm  
 Ø unten  
 minus ca. 20-25 mm

Innenmaß	Ø mm oben	Blauglanz		Proficoat 100		Aluminium	
		Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
160	160	472 160 2		472 160 7		472 160 1	
180	180	472 180 2		472 180 7		472 180 1	
200	200	472 200 2		472 200 7		472 200 1	
220	220	472 220 2		472 220 7		472 220 1	
240	240	472 240 2		472 240 7		472 240 1	
260	260	472 260 2		472 260 7		472 260 1	
280	280	472 280 2		472 280 7		472 280 1	
300	300	472 300 2		472 300 7		472 300 1	
320	320	472 320 2		472 320 7		472 320 1	
340	340	472 340 2		472 340 7		472 340 1	
360	360	472 360 2		472 360 7		472 360 1	





# TORTENBODEN- FORMEN



## Obsttortenboden- form

Mit vertieftem Boden

**Rand gerippt**, mit gerolltem Umschlag  
Stabile Ausführung  
Blauglanz mit Proficoat 100 beschichtet

Ø mm oben/inn.	Rand mm	Proficoat 100	
		Artikel-Nr.	Code
180	30	444 180 7	
240	35	444 240 7	
266	39	444 033 7	
285	35	444 285 7	



## Obsttortenboden- form

Mit ebenem Boden

**Rand gerippt**, mit gerolltem Umschlag  
Stabile Ausführung  
Blauglanz mit Proficoat 100 beschichtet



Ø mm oben/inn.	Rand mm	Proficoat 100	
		Artikel-Nr.	Code
180	30	448 180 7	
240	35	448 240 7	
290	40	448 290 7	

## Mini- Tortenform

Mit vertieftem Boden ohne Riefen  
für die verschiedensten Frucht-  
auflagen.

Rand 40 mm

Ø mm innen	Aluminium		Proficoat 100	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
165	451 165 1		451 165 7	



## Tortenboden

Aluminium 1.2 mm  
Randhöhe 8 mm

passend für:	Ø mm	Artikel-Nr.	Code
Ringe 260 mm	265	017 265 1	
Ringe 280 mm	285	017 285 1	



## Tortenscheibe



Aluminium AlMg3 1.2 mm,  
mit Aufhängeloch, sauber entgratet

Ø mm	Artikel-Nr.	Code
200	403 200 1	
220	403 220 1	
240	403 240 1	
260	403 260 1	
280	403 280 1	
300	403 300 1	
320	403 320 1	



## Rundblech

Aluminiert 1 mm, Rand gebörtelt  
und leicht angeschrägt

Ø mm	Artikel-Nr.	Code
500	404 500 0	

## Tortenring

Passend zum Rundblech

Aluminium 2 mm

Ø mm	Höhe mm	Artikel-Nr.	Code
465	50	404 465 1	

## Kuppel- Tortenform

Blauglanz mit Proficoat 100 beschichtet  
oder  
Edelstahl 1.4301 (z. B. für Eistorten)



Ø mm innen	Proficoat 100		Edelstahl	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
260	011 260 4		011 260 7	
280	011 280 4		011 280 7	





## TORTENRINGE

### Tortenring Aluminium

Aluminium AlMg3 2 mm,  
elektrisch automatisch  
schutzgasgeschweißt,  
keine weichen Schweißzonen,  
kein Aufbrechen der Nähte

Ø mm	Höhe 40 mm		Höhe 50 mm		Höhe 60 mm		Höhe 70 mm	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
160	154 160 1		155 160 1		156 160 1		157 160 1	
180	154 180 1		155 180 1		156 180 1		157 180 1	
200	154 200 1		155 200 1		156 200 1		157 200 1	
220	154 220 1		155 220 1		156 220 1		157 220 1	
240	154 240 1		155 240 1		156 240 1		157 240 1	
260	154 260 1		155 260 1		156 260 1		157 260 1	
280	154 280 1		155 280 1		156 280 1		157 280 1	
300	154 300 1		155 300 1		156 300 1		157 300 1	

Zusätzlich erhalten Sie Alu-Tortenringe 260 mm Ø und 280 mm Ø auch in 80 mm Höhe.  
Gerne liefern wir auch spezielle Sondergrößen. Unter Ø 140 mm jedoch nur aus Edelstahl!



### Tortenring Edelstahl



Abbildung wie oben!

Edelstahl 1.4301 1.25 mm  
punktgeschweißt

Ø mm	Höhe 50 mm		Höhe 60 mm		Höhe 70 mm	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
160	145 160 3		146 160 3		147 160 3	
180	145 180 3		146 180 3		147 180 3	
200	145 200 3		146 200 3		147 200 3	
220	145 220 3		146 220 3		147 220 3	
240	145 240 3		146 240 3		147 240 3	
260	145 260 3		146 260 3		147 260 3	
280	145 280 3		146 280 3		147 280 3	
300	145 300 3		146 300 3		147 300 3	

### Tortenring Edelstahl Verstellbar



Edelstahl 1.4301 1.25 mm  
punktgeschweißt

Starke Ausführung  
bis 300 mm verstellbar

Höhe 50 mm		Höhe 60 mm	
Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
160 050 3		160 060 3	







## Tortenring 8-Eckform

Edelstahl 1.4301 1mm  
Höhe 50 mm  
Ø Ecke zu Ecke gemessen

Ø mm	Artikel-Nr.	Code
160	130 160 3	
185	130 180 3	
220	130 220 3	



## Tortenring Ovalform

Aluminium AlMg3 2 mm	L x B mm	Artikel-Nr.	Code
	240 x 105	107 240 1	
für Quark- stollen und dgl.	270 x 105	107 270 1	
Höhe:	300 x 105	107 300 1	
	320 x 115	107 320 1	
50 mm.	370 x 130	107 370 1	



## Tortenring Herzform

Siehe auch unseren Herztorten-  
Verband auf Seite 33.



Aluminium 2 mm  
Höhe: 50 mm

Länge mm	Artikel-Nr.	Code
160	133 160 1	
180	133 180 1	
200	133 200 1	
220	133 220 1	
240	133 240 1	
260	133 260 1	
280	133 280 1	



## Tortenring Florentiner- Pflasterstein

Blauglanz 1.25 mm  
Naht gepunktet und abgesetzt  
Innen glatte Fläche

Ø mm	Höhe 8 mm		Höhe 20 mm	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
80	140 080 2		140 081 2	
90	140 090 2		140 091 2	
100	140 100 2		140 101 2	

Sonderanfertigungen auch in Edelstahl!

# TÖRTCHEN- RINGE & AUSSTECHE



## Törtchenring Rund

Ø mm	Höhe mm	Artikel-Nr.	Code
60	30	130 060 3	
65	40	130 065 3	
80	45	130 080 3	



Alle unsere Törtchenringe und Ausstecher stellen wir ausschließlich aus Edelstahl 1.4301 rostfrei her!



Ø jeweils von Ecke zu Ecke gemessen

## Törtchenring 6-Eck

Bild links außen!

Ø mm	Höhe mm	Artikel-Nr.	Code
67	30	131 067 3	
80	30	131 080 3	



## Törtchenring Raute

Bild links!

Länge/Breite/Höhe	Artikel-Nr.	Code
82 / 70 / 30 mm	130 082 3	

## Törtchenring Oval (Eiförmig)

Länge/Breite/Höhe	Artikel-Nr.	Code
73 / 50 / 30 mm	130 073 3	

## Törtchenring Spitzoval

Bild rechts außen!

Länge/Breite/Höhe	Artikel-Nr.	Code
87 / 53 / 30 mm	130 087 3	





## *Hasen- Ausstecher*

Edelstahl 0.8 mm

Höhe / Randhöhe	Artikel-Nr.	Code
140 / 35 mm	171 000 3	



## *Stern- Ausstecher*

Glatt

6-teiliger Satz  
in den Größen  
37 - 112 mm  
Höhe 30 mm

Artikel-Nr.	Code
172 200 3	



Alle Törtchenringe und Ausstecher  
stellen wir ausschließlich  
aus Edelstahl 1.4301 rostfrei her!

## *Herz- Ausstecher*

Bild oben!

Glatt

7-teiliger Satz  
in den Größen  
30 - 140 mm  
Höhe 30 mm

Artikel-Nr.	Code
172 100 3	



## *Gezackter Ausstecher*

10-teiliger Satz  
in den Größen  
22 - 140 mm  
Höhe 30 mm

Artikel-Nr.	Code
172 300 3	





## RODON- UND KRANZFORMEN

Material:  
Stahlblech mit Siliconbeschichtung  
Proficoat 100

Verbände:  
3 Einzelformen mit anliegendem  
Profilrahmen.

Auch für Stikken lieferbar.  
Bitte anfragen!

### Schöne "nahtlose" Kuchen.

Unsere Rodon- und Kranzformen mit dem Vermerk "nahtlos" werden mit speziellen, von uns entwickelten Werkzeugen aus einem Stück mit der Tülle tiefgezogen.

Dadurch entsteht kein Tüllenfalz wie bei herkömmlicher Fertigung.

Effekt: Leichteres Lösen aus der Form. Der Kuchen ist aus einem "Guss ohne Naht".

### *Rodonform "Classic" mit glattem Rand*

#### Einzelform

Ausführung	Inhalt		Maße mm		Tülle		Artikel-Nr.	Code
	Vol. (Liter)	Gewicht	Ø innen	Höhe	Ø unten			
eingesetzte Tülle	0,75	ca. 200g	140	70	40	242 140 7		
<b>nahtlos</b>	1,10	ca. 250g	160	90	65	242 160 7		
<b>nahtlos</b>	1,50	ca. 400g	180	90	70	242 180 7		
<b>nahtlos</b>	2,05	ca. 500g	200	95	75	242 200 7		
eingesetzte Tülle	2,70	ca. 750g	220	115	70	242 220 7		
eingesetzte Tülle	3,50	ca. 950g	240	125	75	242 240 7		
eingesetzte Tülle	4,10	ca. 1150g	260	135	80	242 260 7		



#### 3-teiliger Verband

Einzelform	Verband	Artikel-Nr.	Code
Ø innen mm	außen mm		
140	455	243 140 7	
160	515	243 160 7	
180	565	243 180 7	
200	635	243 200 7	
220	695	243 220 7	

Formen mit eingesetzter Tülle



Form aus einem Teil nahtlos tiefgezogen



Formen als 3-er Verband







## Original Wiener Form

Mit enger,  
hoher Tülle

### Einzelform

Ausführung	Inhalt	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
		Ø innen	Höhe	Ø unten		
inges. Tülle	ca. 500 g	180	90	50	242 181 7	

### 3-teiliger Verband

Einzelform	Verband	Artikel-Nr.	Code
180	580	243 181 7	

## Rodonform mit geripptem Rand

### Einzelform

Ausführung	Inhalt	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
		Ø innen	Höhe	Ø unten		
inges. Tülle	ca. 400 g	180	110	65	235 180 7	



## Rodonform "Trendo"

Mit leichter Quer-  
und Längsriefung

### Einzelform

Ausführung	Inhalt	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
		Ø innen	Höhe	Ø unten		
nahtlos	ca. 200 g	145	85	40	244 145 7	



## Rodonform "Delizi"

Ohne Rand

### Einzelform

Ausführung	Inhalt	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
		Ø innen	Höhe	Ø unten		
nahtlos	ca. 400 g	190	85	80	240 190 7	





## Kranzform - mit geripptem Boden

"Frankfurter Kranz"-  
Form

Einzelform Ausführung	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
	Ø innen	Höhe	Ø unten		
nahtlos	190	80	75	252 190 7	
eingesetzte Tülle	210	70	75	252 210 7	
nahtlos	216	80	75	252 216 7	
nahtlos	280	80	135	252 280 7	



Einzelform

Maße mm		Tülle
Ø innen	Höhe	Ø unten
190	55	65
210	80	75

3-teiliger Verband

Einzelform	Verband	Artikel-Nr.	Code
Ø innen mm	außen mm		
190	620	253 190 7	
210	665	253 210 7	
216	680	253 216 7	

Bei größeren Stückzahlen liefern wir Ihnen  
auf Anfrage nebenstehende Sondergrößen.  
Sowohl Einzelformen als auch im Verband.

Bild ganz oben: Form mit eingesetzter  
Tülle

Bild oben: Form aus einem Teil nahtlos  
tiefgezogen

Bild rechts: 3er Verband aus nahtlos  
tiefgezogenen Formen

Bild rechts außen: 3er Verband aus  
Formen mit eingesetzter Tülle



## Kranzform - mit glattem Boden

Leicht abgesetzter Boden

Einzelform Ausführung	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
	Ø innen	Höhe	Ø unten		
nahtlos	oben 165	60	70	254 165 7	





## Kranzform - mit glattem Boden

Einzelform Ausführung	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
	Ø innen	Höhe	Ø unten		
<b>nahtlos</b>	oben 190	80	90	254 198 7	

3-teiliger Verband	Einzelform	Verband	Artikel-Nr.	Code
	Ø innen mm	außen mm		
	190	600	254 100 7	

## Große Kranzform - mit glattem Boden

Einzelform Ausführung	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
	Ø innen	Höhe	Ø unten		
<b>nahtlos</b>	oben 280	80	135	254 280 7	



## Kranzform - mit glattem, geradem Boden



Material: aluminier 0,88 mm

Einzelform Ausführung	Maße mm		Tülle	Artikel-Nr.	Code
	Ø innen	Höhe	Ø unten		
<b>nahtlos</b>	oben 215	30	80	254 215 0	



## Wikinger-Form Oval

Ausführung: Eingesetzte Tülle

### Einzelform

Innenmaße mm			Artikel-Nr.	Code
Länge	Breite	Höhe		
220	160	80	254 220 7	





## RIEFENFORMEN- UND VERBÄNDE

Material:  
Stahlblech mit Siliconbeschichtung  
Proficoat 100

Formen:  
**Tiefgezogen**

Verbände:  
Mit anliegendem Profilrahmen

### *Riefenform "Dom-Cake"*

Riefen am Boden durch Längsstreifen  
unterbrochen

#### Einzelform

Innenmaße mm

Länge	Breite	Höhe	Artikel-Nr.	Code
190	84	63	236 000 7	

5-teiliger  
Verband

außen mm	Artikel-Nr.	Code
580 x 205	236 100 7	



### *Riefenform "Strong"*



Mit starker Querriefung

#### Einzelform

Innenmaße mm

Länge	Breite	Höhe	Artikel-Nr.	Code
190	84	63	237 190 7	
152	80	60	237 152 7	
220	80	53	237 220 7	

5-teiliger Verband mit Profilrahmen

Einzelf. mm	außen mm	Artikel-Nr.	Code
190	580 x 205	237 100 7	
152	580 x 170	237 102 7	
220	580 x 235	237 103 7	







## *Riefenform- Verband Halbrund*

4-teiliger Verband

Einzelform mm			Verband mm	Artikel-Nr.	Code
Länge	Breite	Höhe	außen		
200	100	50	480 x 220	239 100 7	

## *Rehrücken- Verband Halbrund*

4-teiliger Verband  
mit Längsprägung in der Mitte

Einzelform mm			Verband mm	Artikel-Nr.	Code
Länge	Breite	Höhe	außen		
190	105	45	540 x 210	247 100 7	



Sonderanfertigungen stellen wir für Sie bei größeren Abnahmemengen auch in anderen Einzelform-Abmessungen und Rahmenausführungen her, soweit entsprechende Werkzeuge vorhanden sind.

## SONSTIGE KUCHENFORMEN

### Sandkuchen-Verband Tiefgezogen

5-teiliger Verband speziell  
für Sand- oder Königskuchen

Rahmen anliegend ohne Deckel  
Längsseiten fein schräggerippt  
Verband-Außenmaße: 580 x 205 mm

	Einzelformen mm			Alumierniert		Proficoat 100	
	oben innen	unten auß.	Höhe	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
<b>Einzelform</b>	165 x 80	160 x 75	61	238 165 0		238 165 7	
<b>Verband</b>				238 200 0		238 200 7	
<b>Einzelform</b>	190 x 85	185 x 76	65	238 190 0		238 190 7	
<b>Verband</b>				238 100 0		238 100 7	

### Osterei-Verband

3 Eiformen

für alle Teigmassen (Wiener-, Sacher-  
und sonstige Grundteige) geeignet

Blauglanzblech tiefgezogen

Rahmen aluminieret, Inhalt: 0,75 L

Verband-Außenmaße: 495 x 240 x 65 mm

Einzelform mm innen

Länge	Breite	Höhe	Artikel-Nr.	Code
200	130	60	270 100 2	



### Zopfform

für Hefezopf und Rührkuchen

Einzelform mm innen

Länge	Breite	Höhe	Artikel-Nr.	Code
315	138	75	452 315 7	

Proficoat 100





## Herztorten- Verband

3-teilig mit gewölbtem Boden

Tiefgezogen, aluminisiert u. beschichtet

Außenmaße mm:

620 x 220 x 50

**Proficoat 100**

Einzelform mm:

210 x 185 (H/B)

Artikel-Nr. Code

453 620 7

## Glocken- Verband

3-teilig

Tiefgezogen, aluminisiert u. beschichtet

Außenmaße: 657 x 265 mm

Einzelform mm:

Höhe innen 240

Breite unten 180

Breite oben 65

**Proficoat 100**

Artikel-Nr. Code

454 657 7



## Margaritenform

Dekorativ für Rühr- u. Bisquitkuchen

Blauglanzblech tiefgezogen

beschichtet

Innenmaße mm

Ø oben | Rand

230 | 60

**Proficoat 100**

Artikel-Nr. Code

445 230 7

## Quarkstollen- form

Ovale Form mit gewelltem Rand

Aluminisiertes Stahlblech 0.75 mm

Maße mm:

oben innen: 236 x 135

unten: 206 x 105

Randhöhe: 50

Artikel-Nr. Code

450 236 0



# KLEINGEBÄCK- PLATTEN- VERBÄNDE



## Muffin-Verband

Verband-Maße mm: 600 x 400

28 Muffin-Förmchen im Verband  
Stabile Ausführung

Einzelförmchen-Maße mm			Proficoat 100	
Ø oben	Ø unten	Höhe	Artikel-Nr.	Code
70	50	38	249 070 7	



## Mohrenkopf- Verband

35 Einzelförmchen im Verband

Verband-Maße mm: 600 x 400

Einzelförmchen- Maße mm		Proficoat 100	
Ø	Höhe	Artikel-Nr.	Code
39	20	248 100 7	





## *Rodonförmchen- Verband ohne Tülle*

24 kleine Rodon- bzw. Gugelhupf-  
Förmchen im Verband



Auch als Einzelförmchen lieferbar!

Verband-Maße mm: 585 x 400  
Einzelförmchen-Maße mm: Ø 83 H 45

Proficoat 100	Artikel-Nr.	Code
Verband	250 100 7	
Einzelförmchen	250 183 7	



## *Rodonförmchen- Verband mit Tülle*

24 kleine Rodon- bzw. Gugelhupf-  
Förmchen mit Tülle im Verband

Auch als Einzelförmchen lieferbar!

Verband-Maße mm: 585 x 400  
Einzelförmchen-Maße mm: Ø 83 H 45

Proficoat 100	Artikel-Nr.	Code
Verband	250 200 7	
Einzelförmchen	250 283 7	



Verband-Maße mm: 580 x 395

## *Madeleine- bzw. Bärentatzen- Verband*

25 kleine Madeleine -bzw.  
Bärentatzen-Förmchen im Verband

Einzelförmchen-Maße mm			Proficoat 100	
Länge	Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	Code
100	60	28	263 100 7	

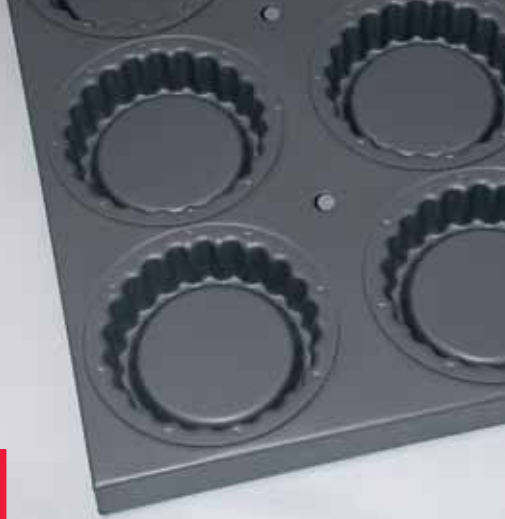


## *Tortelett- Verband*

20 Obsttortelett-Förmchen  
im Verband

Auch lieferbar im Verband 15-teilig  
600 x 400 mm.

Auf Anfrage auch Einzelförmchen  
mit glattem Boden lieferbar.



Gerippt mit vertieftem Boden  
Auch als Einzelförmchen lieferbar!

Verband-Maße mm: 650 x 480  
Einzelförmchen-Maße mm: Ø 100

Proficoat 100	Artikel-Nr.	Code
Verband	245 100 7	
Einzelförmchen	245 000 7	

## *Halbkugel- förmchen- Verband*

24 kleine Halbkugel-Förmchen im  
Verband

Auch als Einzelförmchen lieferbar!

Verband-Maße mm: 585 x 400  
Einzelförmchen-Maße mm: Ø 83 H 40

Proficoat 100	Artikel-Nr.	Code
Verband	251 100 7	
Einzelförmchen	251 000 7	



## *Twinkie- Verband*

30 ovale Einzelförmchen (3 x 10)  
im Verband

Verband-Maße mm: 450 x 570

Einzelförmchen-Maße mm			Proficoat 100	
Länge/i	Breite/i	Höhe	Artikel-Nr.	Code
110	43	35	265 200 7	



## *Florentiner- Verband*

63 Florentiner-Förmchen (7 x 9)  
im Verband

Verband-Maße mm: 580 x 392

Einzelförmchen-Maße mm

Ø oben			Proficoat 100	
innen	aussen	Tiefe	Artikel-Nr.	Code
45	40	6	265 500 7	

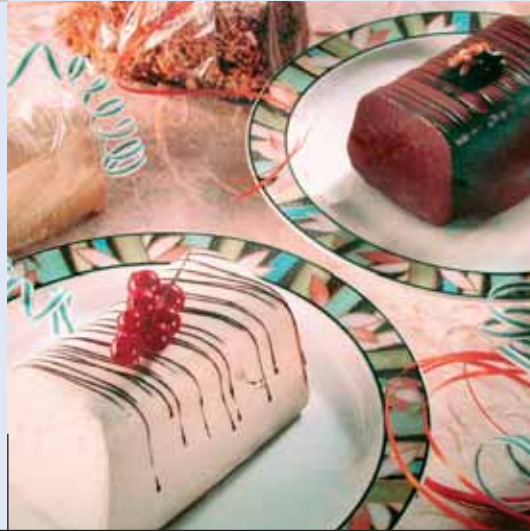


## *Törtchen- Verband*

Verband-Maße mm: 480 x 280

10 kleine Halbrund-Förmchen  
im Verband

Einzelförmchen-Maße mm			Proficoat 100	
Länge	Breite	Höhe	Artikel-Nr.	Code
105	67	61	265 300 7	



## *Zöpfchen- Verband*

Verband-Maße mm: 600 x 400

16 gerippte Förmchen im Verband

Einzelförmchen-Maße mm			Proficoat 100	
Länge	Breite	Höhe	Artikel-Nr.	Code
120	55	40	265 400 7	



## *Tartlet- Verband*

20 Förmchen im Verband



Glatt, mit vertieftem Boden

Verband-Maße mm: 600 x 400

Einzelförmchen- Maße mm			Proficoat 100	
Ø ob/i.	Ø unt.	Höhe	Artikel-Nr.	Code
85	60	18	266 100 7	





## STOLLEN- FORMEN

Problemloses Backen und gleichmäßig schöne Stollen mit unseren tiefgezogenen Stollenformen.

Unsere Verbände mit 580 mm Außenmaß sind für den Stikkenofen geeignet.

Verband: Alumierniert 0.75 - 0.88 mm  
Rückseite geschwärzt

Deckel: Alumierniert 1.25 mm

### *Stollen-Verband für ca. 200 g \**

Für kleine Portionsstollen.

Einzelform mm: 133 x 70 x 50

Verband 5-tlg. mm: 500 x 150

Verband 16-tlg. mm: 580 x 390

Für Stikkenwagen geeignet.

	Artikel-Nr.	Code
5-teilig mit Deckel	756 500 0	
16-teilig mit Deckel	756 160 0	



\*Kann je nach Teigbeschaffenheit stark differieren!

### *Stollen-Verband für ca. 400 g \**

Einzelform mm: 160 x 108 x 60

Verband mm: 580 x 185

Für Stikkenwagen geeignet.

	Artikel-Nr.	Code
4-teilig mit Deckel	760 400 0	



### *Stollen-Verband für ca. 500 g \**

Einzelform mm: 230 x 100 x 70

Verband 4-tlg. mm: 580 x 255

Verband 6-tlg. mm: 580 x 390

Für Stikkenwagen geeignet.

	Artikel-Nr.	Code
4-teilig mit Deckel	757 400 0	
6-teilig mit Deckel	757 600 0	





## *Stollen-Verband für ca. 750 g\**

Einzelform mm: 250 x 120 x 70

Verband mm: 580 x 275

Für Stikkenwagen geeignet.

	Artikel-Nr.	Code
4-teilig mit Deckel	758 400 0	



\*Kann je nach Teigbeschaffenheit stark differieren!

## *Stollen-Verband für ca. 1000 g\**

**Der traditionelle Stollen!**

Einzelform mm: 300 x 120 x 75

Verband mm: 580 x 325

Für Stikkenwagen geeignet.

	Artikel-Nr.	Code
4-teilig mit Deckel	759 400 0	

Stollenverbände können wir Ihnen in folgenden Sondergrößen auf Anfrage und unter Angabe des gewünschten Verbandmaßes liefern:

Teigeinlage	Maße der Einzelform
ca. 500 g	197 x 105 x 60 mm
ca. 500 g	210 x 95 x 60 mm
ca. 600 g	225 x 105 x 60 mm
ca. 600 g	230 x 120 x 75 mm
ca. 750 g	265 x 110 x 65 mm
ca. 750 g	270 x 130 x 70 mm
ca. 1000 g	288 x 120 x 70 mm
ca. 1300 g	360 x 128 x 75 mm

## *Schnittstollen- form*

Mit Deckel	Einzelform 1500 g:
Aluminiert,	385 x 130 x 80 mm
Rückseite	Einzelform 1800 g:
geschwärzt	580 x 120 x 70 mm

	Artikel-Nr.	Code
für ca. 1500 g*	755 150 0	
für ca. 1800 g*	755 200 0	



## *Stollenhaube für ca. 500 g\**

Ohne Deckel  
Blauglanz

Einzelform mm:  
250 x 100 x 50

Artikel-Nr.	Code
761 000 2	



# BACKBLECHE, AUSSTELL- BLECHE UND BACKRAHMEN

## Backbleche

Ausführungen in:  
Blauglanz 1.25 mm  
Aluminium AlMg3 1.5 mm  
Aluminiertes Stahlblech 1-1.25 mm

Unsere gekanteten Blechen können wir für Sie in allen Sondergrößen herstellen. Randausführung nach Ihren Wünschen. Auch in Aluminium 2 mm.

Bei Sondergrößen mit 3 Seiten Rand geben Sie bitte an, ob die Schmal- oder Längsseite offen sein soll.

Mindestabnahme 10 Stück je Abmessung

## Backblech ohne Rand

Maße mm	Blauglanz		Aluminium		Aluminiert 1.25 mm	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	310 600 2		310 600 1		310 600 0	
580 x 580	310 580 2		310 580 1		310 580 0	
780 x 580	310 780 2		310 780 1		310 780 0	
980 x 580	310 980 2		310 980 1		310 980 0	

Stirnseiten leicht angehoben, sauber entgratet.



## Backblech mit 3 Seiten Rand

Eine Schmalseite offen und leicht angehoben, allseitig gebördelt. Randhöhe: 25 mm

Maße mm	Blauglanz		Aluminium		Aluminiert 1.0 mm	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	305 600 2		305 600 1		305 600 0	
580 x 580	305 580 2		305 580 1		305 580 0	
780 x 580	305 780 2		305 780 1		305 780 0	
980 x 580	305 980 2		305 980 1		305 980 0	

## Backblech mit 4 Seiten Rand

Aluminium AlMg3 1.5 mm  
Randhöhe: 20 mm

	Maße mm	Aluminium			Maße mm	Aluminium	
		Artikel-Nr.	Code			Artikel-Nr.	Code
<b>Blech A</b>	405 x 305	308 405 1		<b>Rahmen zu A</b>	400 x 300	309 405 1	
<b>Blech B</b>	585 x 405	308 585 1		<b>Rahmen zu B</b>	580 x 400	309 585 1	

## Backrahmen

Passend für 4-Seiten-Backblech  
Aluminium AlMg3 2.5 mm  
Randhöhe: 50 mm





## *Backrahmen Verstellbar*

Ausziehbar an allen 4 Seiten  
von 430 x 290 bis 780 x 580 mm  
Randhöhe: 50 mm



Edelstahl 1.4301  
Artikel-Nr. Code  
311 000 3

## *Schnittenblech mit Vorsatzschiene*

Seitliche Profilprägung zur Aufnahme  
der Vorsatzschiene  
Aluminium AlMg3 1.5 mm  
Randhöhe: 50 mm

Maße mm	Aluminium	
	Artikel-Nr.	Code
580 x 200	346 200 1	
580 x 400	346 400 1	



## *Backblech- Vorsetzer*

Ausziehbar von 330 - 610 mm  
mit Federn  
Randhöhe: 50 mm

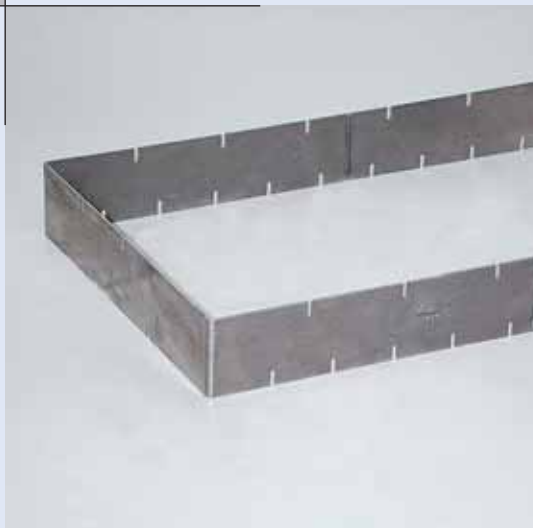


Edelstahl 1.4301  
Artikel-Nr. Code  
360 500 3

## *Schnitten- rahmen*

Mit Einkerbungen auf beiden Seiten  
Eine Seite ergibt 28 Schnitten  
(= Schnittgröße je 60 x 60 mm)  
Die andere Seite ergibt 33 Schnitten  
(= Schnittgröße je 80 x 40 mm)  
Aluminium AlMg3 2.0 mm  
Stabil geschweißt, Randhöhe: 50 mm

Maße mm	Aluminium	
	Artikel-Nr.	Code
440 x 250	326 440 1	



## *Back- und Ausstellblech Gekantet*



Aluminium 1.2 mm  
Randhöhe: 25 mm

Maße mm	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	370 600 1	



## *Thekenblech Tiefgezogen*

Zur Präsentation Ihrer Produkte.  
Anspruchsvolle Qualität sowie  
repräsentative Wirkung zeichnen  
dieses Thekenblech aus.

[Andere Größen  
und Ausführungen auf Anfrage.](#)

**In Alu gebeizt und gold eloxiert  
erhältlich.**

Aluminium 1 mm, 4 Seiten Rand  
Maße: 600 x 400 mm  
Randhöhe: 25 mm

Ausführung	Artikel-Nr.	Code
gebeizt	347 600 G	
gold eloxiert	347 600 E	

## *Thekenblech Edelstahl*

Die Bleche sind an allen 4 Seiten  
aufgekantet, der Rand gebördelt.  
Die offenen Ecken ermöglichen  
ein leichtes Reinigen der Bleche.

[Andere Größen  
und Ausführungen auf Anfrage.](#)



**In Edelstahl "geschliffen" erhältlich.**

Randhöhe: 18 mm

Maße mm: 400 x 300  
Artikel-Nr. Code  
348 400 G

Maße mm: 600 x 400  
Artikel-Nr. Code  
348 600 G

## *Transport- und Stapelblech*

Mit extra breiten Spezialecken,  
die zur festen und sicheren Auflage  
bis unter die Bleche greifen.  
Dadurch erhält unser Stapelblech  
eine sehr hohe Stabilität.

Reinaluminium 1.5 mm  
Randhöhe: 50 mm  
Nutzhöhe: 100 mm

Maße mm	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	073 400 1	





## Backgitter

Für Froster- und Stikkenofen  
zum Auflegen von Backformen



Durch Doppelrahmen für hohe  
Gewichte geeignet  
Edelstahl rostfrei

Maße mm	Artikel-Nr.	Code
780 x 580	820 780 6	
980 x 580	820 980 6	

## BRÖTCHEN- SCHIESSER

Mit unserem aus einem Stück  
geprägten Spezialgriff  
(Aluminium 3 mm)

Lochdurchmesser: 10 mm  
Randhöhe: 30 mm



## Brötchen- schießer Langformat

Griff auf der Schmalseite



Aluminium AlMg3 1.5 mm

Maße mm: Länge 470 / Breite 350

Gelocht	Artikel-Nr.	Code
Rand links	040 471 1	
Rand rechts	040 472 1	
Rand 3 Seiten	040 470 1	

Maße mm: Länge 600 / Breite 400

Gelocht	Artikel-Nr.	Code
Rand links	040 601 1	
Rand rechts	040 602 1	
Rand 3 Seiten	040 600 1	



## Brötchen- schießer Querformat

Griff auf der Breitseite

Aluminium AlMg3 2.0 mm

Maße mm: Breite 570 / Länge 470

Gelocht	Artikel-Nr.	Code
Rand links	040 571 1	
Rand rechts	040 572 1	
Rand 3 Seiten	040 570 1	

Maße mm: Breite 570 / Länge 470

Ungelocht	Artikel-Nr.	Code
Rand 3 Seiten	041 570 1	

# LOCHBLECHE

Zur Fertigung unserer Lochbleche verwenden wir ausschließlich die hochwertigen Aluminium-Legierungen AlMn und AlMg3. Diese gewährleisten, selbst bei dauerhaftem Einsatz im Backofen, äußerste Formstabilität.

Die 3-Rand-Lochbleche erhalten Sie in 2 verschiedenen Materialstärken. Die Ränder der 1.5 mm starken Bleche haben allseitig einen Umschlag zur Verstärkung.

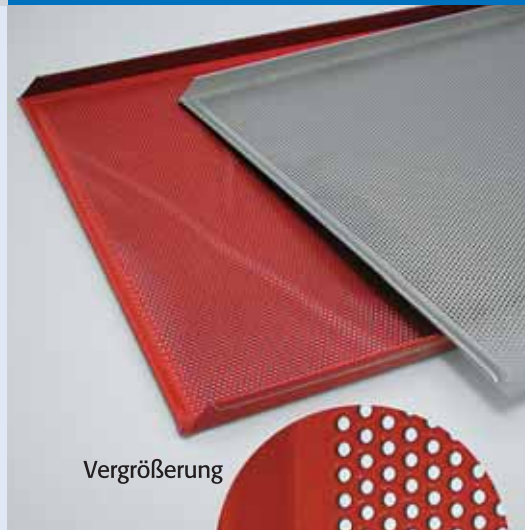
Die Ränder der 2.0 mm starken Bleche sind sauber entgratet, ohne Umschlag. Die Materialstärke garantiert ausreichende Stabilität.

**Auch mit Microlochung 2.0 mm lieferbar!**

**Andere Größen und Ausführungen auf Anfrage.**

## 3-Rand-Lochblech 3.0

Materialstärke 1.5 mm oder 2.0 mm  
Rundlochung dia 3.0 mm



Maße mm	Materialstärke mm	Randhöhe mm	Unbeschichtet		Proficoat 200		Proficoat 400	
			Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
780 x 580	1.5	23	903 780 1		903 780 5		903 780 9	
780 x 580	2.0	23	903 782 1		903 782 5		903 782 9	
980 x 580	1.5	23	903 980 1		903 980 5		903 980 9	
980 x 580	2.0	23	903 982 1		903 982 5		903 982 9	



## 3-Rand-Lochblech 5.0

Maße 780 x 580 mm  
Materialstärke 1.5 mm  
Randhöhe 23 mm  
Rundlochung dia 5.0 mm  
Ränder allseitig mit Umschlag  
Offene Seite verstärkt

Artikel-Nr. Code

**Unbeschichtet** 940 780 1

## 2-Rand-Lochblech

Materialstärke 2.0 mm  
Rundlochung dia 3.0 mm

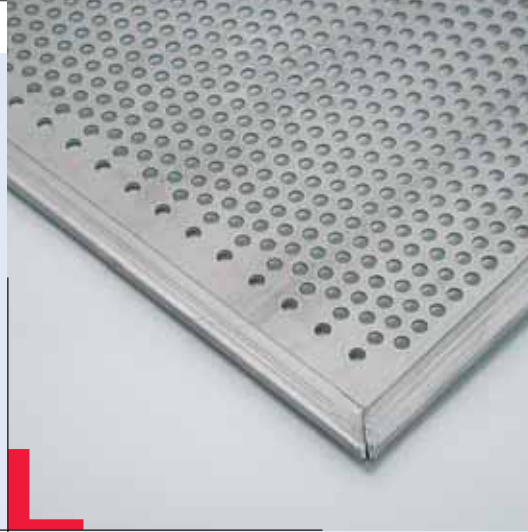
Für Blech-Putzmaschinen geeignet

Maße mm	Randausf.	Randhöhe	Randwinkel	Unbeschichtet	
				Artikel-Nr.	Code
780 x 580	kurz	10	45°	902 780 1	
780 x 580	lang	15	90°	902 781 1	
980 x 580	kurz	10	45°	902 980 1	
980 x 580	lang	15	90°	902 981 1	



Für Laugengebäcke bieten wir Ihnen eine speziell entwickelte, chemisch beständige Teflonbeschichtung an.

Fragen Sie an. Wir beraten Sie gerne!



## Lochblech ohne Rand

Maße 780 x 580 mm

Materialstärke 1.5 mm

Rundlochung dia 5.0 mm

Ränder allseitig mit verstärkter Einfassung

	Artikel-Nr.	Code
<b>Unbeschichtet</b>	900 780 1	

## Lochbleche für Laden-Backöfen

Materialstärke 1.5 mm  
Ränder allseitig gebördelt

Auch mit Microlochung 2.0 mm auf Anfrage lieferbar

### 2-Rand-Lochblech

Ränder an den Längsseiten

Rundlochung dia 3.0 mm	Maße mm	Rand- höhe mm	Rand- winkel	Unbeschichtet		Proficoat 200	
				Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
	600 x 400	10	90°	902 600 1		902 600 5	

### 3-Rand-Lochblech

Rund-  
lochung  
dia 3.0 mm

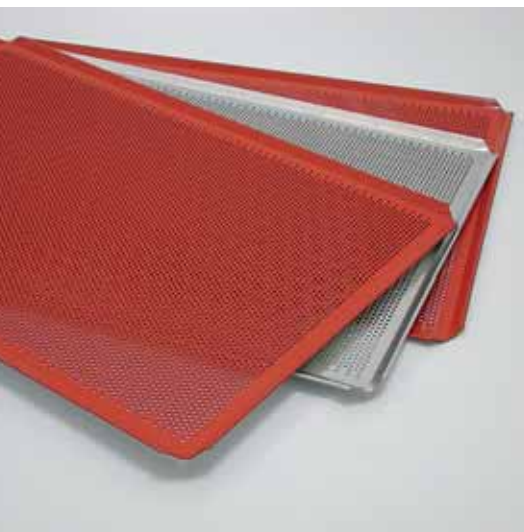
Maße mm	Rand- höhe mm	Rand- winkel	Unbeschichtet		Proficoat 200	
			Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	23	90°	903 600 1		903 600 5	

### 4-Rand-Lochblech

Rund-  
lochung  
dia 3.0 mm

Maße mm	Rand- höhe mm	Rand- winkel	Unbeschichtet		Proficoat 200	
			Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	8	30-35°	904 600 1		904 600 5	

Andere Größen und Ausführungen auf Anfrage.



## PTFE-Glasgewebe-Backtrennfolie

Exzellente Antihafteigenschaften  
Kein Backtrennmittel erforderlich  
Äußerst reißfest

Kälte-/hitzebeständig (-50°C bis +280°C)

Geschmacksneutral

Spülmaschinenfest

Über 1000 Anwendungen (sachgerecht)

Tiefgefrorenes kann direkt unaufgetaut auf der Folie ausgebacken werden

PTFE-beschichtetes Glasfasergewebe

Materialstärke 0.13 mm

Verschiedene Qualitäten:

Farbe Beige (2-fach Beschichtung)

Farbe Schwarz mit Silberpigmentierung

(4-fach Beschichtung)

Maße mm	Beige		Schwarz/Silber	
	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	950 600 B		950 600 S	
780 x 570	950 780 B		950 780 S	
980 x 570	950 980 B		950 980 S	



Andere Größen und Stärken (0.15 mm und 0.25 mm) auf Anfrage.





## BAGUETTE- BLECHE

### Premium-Blech

Dieses Blech zeichnet sich durch äußerst stabile Konstruktion aus. Der fest verschweißte Grundrahmen besteht aus einem speziell entwickeltem, hochfesten Alu-Patentprofil. Die aus einer hochwertigen Aluminium-Legierung gefertigten geformten Backmulden, sind fest auf dem Grundrahmen vernietet. Die spezielle Micro-Rundlochung von nur

1.5 mm verhindert die lästigen "Teigpilze" am Baguetteboden, auch bei sehr weichem Teig. Damit die Baguettes leicht und ohne Beschädigung vom Blech geschoben werden können, sind 2 Seiten am Blech offen.

Auch bei starker Beanspruchung bleiben unsere Bleche immer "in Top-Form".

In einem modernen Backbetrieb sind sie die optimale Wahl in Punkto Qualität und Lebensdauer.

Für die unterschiedlichsten Anforderungen und Wünsche unserer Kunden entwickelten wir Baguette-Bleche, die auf die verschiedenen Herstellungsverfahren von Baguettes abgestimmt sind.

Mit dem richtigen Baguette-Blech besitzen Sie das optimale Werkzeug für den gesamten Produktionsprozess. Zudem die Sicherheit immer gleichbleibender Qualität.

Alle Bleche erhalten Sie auch in unseren bewährten Proficoat-Beschichtungen.

Für Ihre optimale Lösung aus unserem Sortiment beraten wir Sie gerne ausführlich und kompetent.

**Andere Abmessungen, Muldenanzahl und Verlauf der Mulden in größeren Mengen auf Anfrage lieferbar!**

Maße mm	Einteilung	Muldenbreite mm	Unbeschichtet		Proficoat 200		Proficoat 400	
			Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
600 x 400	5 Reihen längs	65	694 605 1		694 605 5		694 605 9	
780 x 580	6 Reihen längs	80	694 786 1		694 786 5		694 786 9	
780 x 580	7 Reihen längs	70	694 787 1		694 787 5		694 787 9	
780 x 580	8 Reihen längs	60	694 788 1		694 788 5		694 788 9	
780 x 580	8 Reihen quer	82	695 788 1		695 788 5		695 788 9	
780 x 580	10 Reihen quer	60	695 781 1		695 781 5		695 781 9	
980 x 580	6 Reihen längs	80	694 986 1		694 986 5		694 986 9	
980 x 580	7 Reihen längs	70	694 987 1		694 987 5		694 987 9	
980 x 580	8 Reihen längs	60	694 988 1		694 988 5		694 988 9	
980 x 580	10 Reihen quer	80	695 981 1		695 981 5		695 981 9	
980 x 580	12 Reihen quer	65	695 982 1		695 982 5		695 982 9	

Nur auf Anfrage



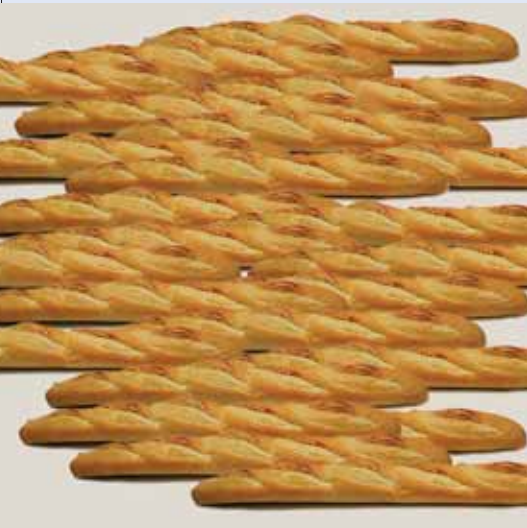
Sie erhalten unsere Bleche unbeschichtet oder mit Proficoat 200 (Kautschuk) sowie Proficoat 400 (Teflon) beschichtet.

**Proficoat 400 auf Anfrage - keine Lagerhaltung!**



## Economic-Blech

Die preiswerte, solide Alternative.  
Ein Blech für den täglichen Gebrauch  
bei mäßiger Beanspruchung.  
3 mm Standardlochung  
in den Aluminium-Backmulden.



Einfache Ausführung	Maße mm	Einteilung	Mulden- breite mm	Unbeschichtet		Proficoat 200	
				Artikel-Nr.	Code	Artikel-Nr.	Code
Unbeschichtet oder mit Proficoat 200 (Kautschuk) beschichtet	600 x 400	5 Reihen längs	62	696 605 1		696 605 5	
	780 x 580	6 Reihen längs	80	696 786 1		696 786 5	
	780 x 580	8 Reihen längs	60	696 788 1		696 788 5	
	780 x 580	8 Reihen quer	82	697 788 1		697 788 5	

## Mini-Baguette- Blech

Für Kleinbacköfen geeignet  
Einfache Ausführung ohne Rahmen

Maße mm	Einteilung Reihen längs	Mulden- breite mm	Proficoat 100	
			Artikel-Nr.	Code
405 x 210	2	100	698 402 7	
405 x 225	3	65	698 403 7	



Größen und  
Preise auf Anfrage!

## Premium-Blech für Backanlagen

Vollautomatische Backanlagen fordern höchste Maßgenauigkeit und Stabilität. Deshalb besitzen alle Anlagen-Bleche einen äußerst stabilen, fest verschweißten Edelstahl-Rahmen, auf dem die Backmulden exakt fixiert sind. Die Muldenform kann durch unsere speziell entwickelten "Presswerkzeuge" sämtlichen Anforderungen angepasst werden.

Auch hier verwenden wir unsere Micro-Rundlochung 1.5 mm. Um den optimalen Einsatz der Bleche für Ihre Anlage zu planen, beraten wir Sie gerne gründlich und kompetent. Dabei bauen wir auf unsere langjährige Erfahrung in Zusammenarbeit mit vielen industriellen Großbäckereien bei der Realisierung und Ausführung unterschiedlichster Anlagenkonzepte.



## HAMBURGER- UND HOT DOG- VERBÄNDE

Verbände aus einem Stück tiefgezogen  
Mit Stapelrand

Material: Aluminieretes Stahlblech 1mm  
mit Silicon-Kautschuk-Beschichtung  
Proficoat 200. Die Beschichtung  
ermöglicht optimale Backeigenschaften  
durch gute Antihafteigenschaften und ist  
extrem pflegeleicht.

Unbeschichtet auf Anfrage lieferbar!

### Hamburger- Verband

Verband-Außenmaße mm		Stapelrand	Einzelformen mm		Proficoat 200	
Länge x Breite x Tiefe	Teilung		Ø	Tiefe	Artikel-Nr.	Code
780 x 580 x 30	7 x 5 = 35-teilig	Ja	98	12	660 780 5	
720 x 490 x 30	6 x 4 = 24-teilig	Ja	102	12	660 720 5	
740 x 580 x 10	5 x 4 = 20-teilig	Nein	125	15	660 740 5	



Andere Blech-Außenmaße  
und Einteilungen  
nach Ihren Wünschen  
und unseren Fertigungs-  
möglichkeiten bei größeren  
Stückzahlen möglich.  
Fragen Sie an!

### Hot Dog- Verband

X = Nur in größeren Stückzahlen lieferbar!

Verband-Außenmaße mm		Einzelformen mm			Proficoat 200	
Länge x Breite x Tiefe	Teilung	Länge	Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	Code
780 x 580 x 30	7 x 5 = 35-teilig	140	55	10	680 780 5	
600 x 500 x 30	6 x 4 = 24-teilig	120	40	12	680 600 5	x
750 x 580 x 30	5 x 4 = 20-teilig	166	64	13	680 750 5	x



## Materialbeschreibung

Durch die unterschiedlichen Materialien, die im Bäckerhandwerk und in der industriellen Backwarenproduktion verwendet werden, möchten wir Ihnen nachstehend wichtige Hinweise zu Materialausführung und zur richtigen Behandlung unserer Produkte geben.

### Formen aus Stahlblech in Tiefziehqualität

Blankes Stahlblech besitzt eine gute Wärmeleitung und eine hohe Festigkeit.

Die natürliche Stahloberfläche ist ungeschützt und somit korrosions- und oxidationsanfällig. Durch eine spezielle Oberflächenbehandlung in Verbindung mit unseren Antihafbeschichtungen ist jedoch ein umfassender Schutz der Oberfläche sichergestellt.

Beschichtete Backformen aus Stahlblech haben sehr gute Backeigenschaften bei guter Stabilität, und sind deshalb in fast allen Bereichen der Backwarenproduktion einsetzbar.

Behandlungshinweise:

siehe Behandlungsempfehlungen beschichtete Formen Seite 51/52

### Formen aus Blauglanzblech

Blauglanzblech ist ein Stahlblech mit vergüteter blau-schwarz glänzender, porenfreier Oberfläche. Durch optimale Wärmeleitung haben Formen aus Blauglanzblech beste Backeigenschaften bei verminderter Rostanfälligkeit.

Die Formen müssen vor dem Backen gründlich mit einem reinen (wasserfreien) Trennöl eingefettet werden und dürfen auch nur gefettet gelagert werden. Das Gebäck darf in diesen Formen nicht stehenbleiben und "schwitzen".

Der Kontakt mit Feuchtigkeit und sauren Substanzen muss vermieden werden.

Von der Reinigung mit Wasser, alkalischen und sauren Reinigungsmitteln, sowie ätzenden Lösungen wird abgeraten.

Sie sind nicht geeignet für den Einsatz im Froster, im Gärraum sowie für Sauerteigprodukte.

**Verwendung:**

Backformen und Backbleche aller Art

### Formen aus aluminierter Stahlblech FAL

Feueraluminierter Stahlblech ist ein Stahlblech, das gegläht und im Tauchverfahren mit Aluminium überzogen wird. Dieser Verbundwerkstoff verbindet die Eigenschaften des Aluminiums, Korrosions- und Oxidationsbeständigkeit, sowie einer optisch ansprechenden Oberfläche, mit der Festigkeit des Stahls.

Die Aluminiumschicht ist beidseitig völlig homogen mit dem Stahlkern verbunden.

Durch seine universellen Eigenschaften wird dieses Blech heute in fast allen Bereichen der Backwarenproduktion eingesetzt.

Die Formen sollten ebenfalls in gefettetem Zustand aufbewahrt werden.

Das Material ist sehr pflegeleicht.

Das Backwerk bleibt sauber.

**Verwendung:**

Backformen, Backbleche aller Art

### Aluminium AlMg3 oder Reinaluminium

Aluminium hat vorzügliche Backeigenschaften, bedarf aber einer etwas höheren Backtemperatur als Blauglanzblech.

Backformen aus Aluminium haben ein wesentlich geringeres Gewicht als Stahlbackformen und werden deshalb gerne in vielen Backbetrieben eingesetzt. Die Festigkeit ist jedoch geringer als bei Stahl.

Die Formen sind leicht zu reinigen.

Sie erhalten ein sauberes Gebäck.

Aluminium AlMg3 wenden wir überall dort an, wo Festigkeit und Temperaturbeständigkeit von Reinaluminium nicht ausreichen.

**Verwendung:**

Backbleche, Lochbleche, Backformen

The logo for Lehmann Backgeräte features the brand name 'Lehmann' in a bold, blue, sans-serif font. Below it, the word 'BACKGERÄTE' is written in a smaller, red, all-caps, sans-serif font, enclosed within a red rectangular border.

### Edelstahl 1.4301 / 1.4016

Edelstahl 1.4301 ist ein rostfreies Stahlblech welches in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird.

Da dieser Werkstoff unter den in Backbetrieben herrschenden Bedingungen keinerlei Korrosionsprodukte bildet, wird das Backgut in Geschmack, Farbe, Haltbarkeit in keiner Weise beeinträchtigt.

Ebenso ist dieser Stahl gegen Grund- und Zusatzstoffe wie Mehl, Wasser, Milch, Sauerteig, Fette, Sahne, Früchte und die sich daraus entwickelnden Säuren vollkommen beständig. Produkte aus Edelstahl können problemlos gelagert werden und sind gut zu reinigen. Hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit ein optimaler Werkstoff für alle Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Da die Oberfläche aber einen hohen Reflektionsgrad besitzt, verlängern sich die Backzeiten. Dieses Problem kann jedoch durch spezielle Beschichtung (Schwärzung an der Außenseite) behoben werden.

**Verwendung:**

Besonders geeignet für "Saure Teige", im Konditorenbereich und beim Einsatz im Froster.

Edelstahl 1.4016 ist ein rostfreies magnetisches Stahlblech. Dieser Werkstoff wird dann eingesetzt, wenn in automatischen Produktionslinien, ein magnetisches Formenhandling notwendig ist.

### Zusätzliche Festigkeit und Energienutzung bei "fein schräggerippter" Ausführung

Die leichte Schrägriefung der Seitenwände und des Bodens erhöhen die mechanische Festigkeit der Form. So wird sie noch stoß- und druckfester.

Die Verteilung des Ölfilms erfolgt gleichmäßiger, so dass eine gute Entformung gegeben ist.

Durch die Vergrößerung der Oberfläche ist die Wärmeleitung zum Brot verbessert.

Die Seiten und der Boden des Brotes erhalten dadurch eine schöne gleichmäßige Kruste und mehr Stabilität.



## *Behandlungsempfehlung vor dem ersten Backeinsatz bei unbeschichteten Backformen*

### Formen aus aluminiertem Stahlblech oder Blauglanzblech

Formen mit einem Tuch reinigen.

Bei den ersten Backgängen die Formen so einfetten, dass die gesamte Innenseite mit einer dünnen Öl- oder Biskinschicht bedeckt ist. Danach auf eine normale Dosierung übergehen.

Um einen optimalen Schutz der Oberfläche sicherzustellen kann wie folgt vorgegangen werden:

Vor dem ersten Backeinsatz die Formen im Ofen bei ca. 200°C ausbrennen.

Anschließend außen und innen leicht einfetten und die Formen nochmals bei ca. 200°C ca. 1/2 Stunde einbrennen.

Bitte unbedingt beachten, dass die Formen mit der Backseite nach unten in den Ofen gestellt werden, damit das überschüssige Fett auslaufen kann.

### Gründe für das Einfetten der Außenseite:

Bei Blauglanzformen Vermeidung von Rostbildung. Bei Formen aus aluminiertem Stahlblech, damit sich außen ein leicht brauner Fettbelag bildet, der die Wärmeabstrahlung vermindert.

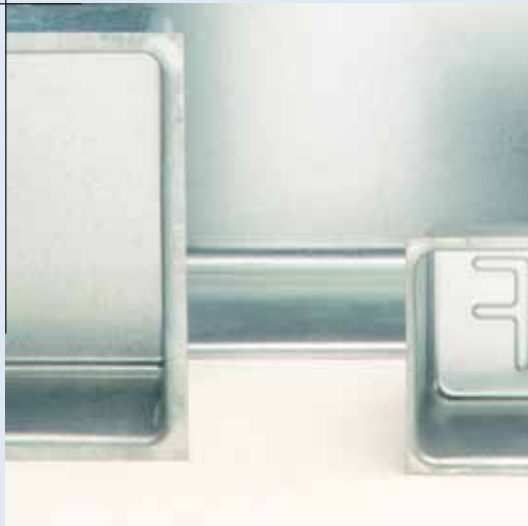
Unmittelbar nach dem Backvorgang sofort ausformen, um Feuchtigkeitsbildung zwischen Gebäck und Form zu verhindern, anschließend reinigen, trocknen und sofort wieder einfetten, um Rostbildung zu vermeiden.

### Formen aus Aluminium und Edelstahl

Vor dem Backeinsatz sind keine besonderen Vorbehandlungen notwendig. Formen wie gewohnt vor dem Backen leicht einfetten. Auch die Reinigung ist problemlos. Die Formen nicht feucht lagern.

**Alle von uns verwendeten Materialien können mit unseren Light- oder Proficoat-Beschichtungen beschichtet werden. Bitte beachten Sie in diesem Fall die richtige Verwendung und Behandlung unserer Produkte.**

Siehe "Beschichtungen" auf den nachfolgenden Seiten.





## Unsere Beschichtungen

Was für die Backwaren die Zutaten, ist für die Backformen die Beschichtung. Diese gewährleistet beste Backergebnisse und eine noch ergiebige Produktion. Steigerung der Produktqualität, einfacheres Handling und Reduzierung der laufenden Betriebskosten (reduzierte Reinigungskosten, Einsparung von Trennmitteln) sprechen klar für ein Beschichtungssystem.

Auf der Basis von Siliconen oder Fluorpolymeren (PTFE, FEP, PFA) bieten wir Ihnen ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Antihafbeschichtungen an. Selbstverständlich entsprechen alle unsere Produkte den einschlägigen Lebensmittelvorschriften des BGA.

### Proficoat 100

Ist eine Beschichtung auf Siliconharzbasis, mit hervorragendem Antihafteffekt und dauerhafter Haltbarkeit. Gut geeignet auch für zuckerhaltige Teige zur Reduzierung des Trennmitelesatzes. Mit Proficoat 100 beschichtete Produkte bieten vielseitige Vorteile :

Sichere und schnelle Entnahme der Produkte, Sauberkeit im Ofen und in der Backstube, leichte und schnelle Reinigung der Formen und Bleche, saubere Endprodukte, Kostenreduzierung durch minimierten Trennmitelesatz.

Zugelassen für Temperaturbereiche bis max 250°C.

Farbe: grau/schwarz grau-metallic

#### Verwendung:

Weißteige, Kuchen, Rührmassen, Biskuit etc. Die Backformen sind zur Teigaufbewahrung im Froster nicht geeignet.

#### Vorbereitungsempfehlungen:

Siehe unsere Lightcoat Beschichtung.

### Proficoat 200 und Proficoat 210

Unsere bewährten Silicon-Kautschuk Beschichtungen Proficoat 200 (Farbe rot) und Proficoat 210 (Farbe anthrazit) haben äußerst gute Trenneigenschaften, die das Einfetten von Backformen überflüssig machen.

Abgesehen von dieser Einsparung reduziert sich der Reinigungsaufwand ganz erheblich, da nicht mehr als ein Abwischen der Backformen erforderlich ist.

Die Wirtschaftlichkeit überzeugt und schon nach kurzer Zeit hat sich die Investition amortisiert.

Die Backwaren zeichnen sich durch eine appetitliche glatte Oberfläche aus, der Teig entwickelt sich besser, die Kruste bildet sich nicht zu früh und das Brot behält seine duftige Feuchtigkeit.

#### Verwendung:

Geeignet für alle Weißteige ohne Zucker, wie Toast- und Weißbrote, Brötchen, Baguette, Croissants und ähnliche Backwaren. Stark sauerhaltige Produkte greifen aufgrund ihrer Zusätze die Beschichtung schneller an.

Nicht zu empfehlen für Laugengebäck, da die Gefahr besteht, dass die Beschichtung angegriffen wird.

Zugelassen für Temperaturbereiche bis ca. 300°C.

#### Vorbereitungsempfehlungen:

Eine spezielle Vorbereitung ist nicht notwendig. Bleche/Formen brauchen bei normalem Einsatz (helle Teige mit geringem Zuckeranteil) nicht eingefettet werden.

### Proficoat 300

Ist eine universell einsetzbare Beschichtung mit gutem Antihafteffekt.

Durch die hohe Abriebfestigkeit ist die Haltbarkeit der Beschichtung nachhaltig verbessert worden.

Werden nicht allzu große Anforderungen an die Beständigkeit und Lebensdauer gestellt, ist dieses Beschichtungssystem hinsichtlich Preis/Leistungs-Verhältnis eine interessante Alternative.

Zugelassen für Temperaturbereiche bis max. 260°C.

Farbe: anthrazit-metallic

#### Verwendung:

Geeignet für Weißbrot, Toast, Brötchen, Mischbrot, Vollkornbrot.

#### Vorbereitungsempfehlungen:

Vor dem ersten Einsatz mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen und anschließend gut trocknen. Je nach Art des Teiges die Formen vor dem Backen leicht einfetten.



# Unsere Beschichtungen

## Proficoat 310

Ist eine universell einsetzbare hochwertige Beschichtung mit hervorragendem Antihafteffekt, zu dessen Gunsten auf die erhöhte Abriebfestigkeit verzichtet wurde.

Die ausgewogene Kombination des Schichtaufbaus bildet ein optimales System, das sich durch außergewöhnliche Eigenschaften und lange Lebensdauer auszeichnet.

Zugelassen für Temperaturbereiche bis max. 260°C.

Farbe: blau-metallic

### Verwendung:

Geeignet für Weißbrot, Toast, Brötchen, Baguette, Mischbrot, Vollkornbrot.

### Vorbehandlungsempfehlungen:

Vor dem Einsatz mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen und anschließend gut trocknen. Bei normalem Einsatz (heller/dunkler Teig mit geringem Zuckeranteil) brauchen die Formen nicht gefettet werden. Sollte es vorkommen, dass Teiglinge anhaften, dann bitte leicht einfetten und bei Bedarf wiederholen.



## Proficoat 400

Dieses Hochleistungsbeschichtungssystem wurde speziell auf die Anforderungen in der Lebensmittelindustrie zugeschnitten. Durch den mehrschichtigen Aufbau hat dieses Teflon-System eine wesentlich homogenere und höhere Schichtstärke als alle sonst eingesetzten Fluorpolymere.

Proficoat 400 zeichnet sich durch eine sehr gute chemische Beständigkeit mit optimaler Trennwirkung aus. Die beschichteten Flächen sind sowohl öl- wie wasserabweisend und leicht zu reinigen.

Aufgrund des niedrigen Reibungswertes ist keine oder nur eine minimale Schmierung notwendig.

Die Eigenschaften des HighTech-Erzeugnisses Teflon® garantieren Ihnen beste Produktqualität und eine Lebensdauer von mehreren tausend Backzyklen.

Dauer temperaturbeständig bis 260°C, Intervalleinsatz bis 290°C.

Farbe: schwarz-metallic, blau-metallic

### Verwendung:

Geeignet für die meisten Teige. Es findet vor allem dort Anwendung wo Top-Qualität und Dauerhaftigkeit gefragt ist.

### Vorbehandlungsempfehlungen:

wie bei Proficoat 310

Bei hohem Zuckeranteil kann es vorkommen, dass die Teiglinge anhaften, dann bitte leicht einfetten und bei Bedarf wiederholen.



## Proficoat 500 "Ruby-Red"

Ist das absolute Spitzenprodukt unserer erfolgreichen Proficoat-Reihe. Basierend auf den Eigenschaften unseres Systems Proficoat 400 wurde eine völlig neue und verbesserte Rezeptur entwickelt, die ein Auftragen von mehreren Schichten mit extrem hoher Schichtstärke ermöglicht. Die einzelnen Schichten sind widerstandsfähig und absolut poren dicht.

Mit Proficoat 500 antihafbeschichtete Backbleche und Backformen sind laugen-, säure- und zuckerbeständig. Backpapier oder der Einsatz von Trennmitteln gehören der Vergangenheit an.

Hinsichtlich Qualität und Lebensdauer die zur Zeit absolute Top-Beschichtung aller bekannten Antihafversiegelungen.

Dauer temperaturbeständig bis 260°C, Intervalleinsatz bis 290°C.

Farbe: rot-metallic

### Verwendung:

Beste Backergebnisse und Dauerhaftigkeit werden bei Sauerteig-, Vollkorn- und Roggenmischprodukten erzielt. Egal, was Sie zukünftig auch backen möchten: zucker-, sauer-, laugen- oder säurehaltige Gebäcke, sie benötigen nur noch ein Beschichtungssystem.

### Vorbehandlungsempfehlungen:

Vor dem ersten Einsatz mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen und anschließend gut trocknen. Bleche/Formen brauchen bei normalem Einsatz (fast alle Teige) nicht gefettet werden. Sollte es vorkommen, dass Teiglinge anhaften, dann bitte leicht einfetten und bei Bedarf wiederholen.

### Umgang mit beschichteten Backformen und Blechen

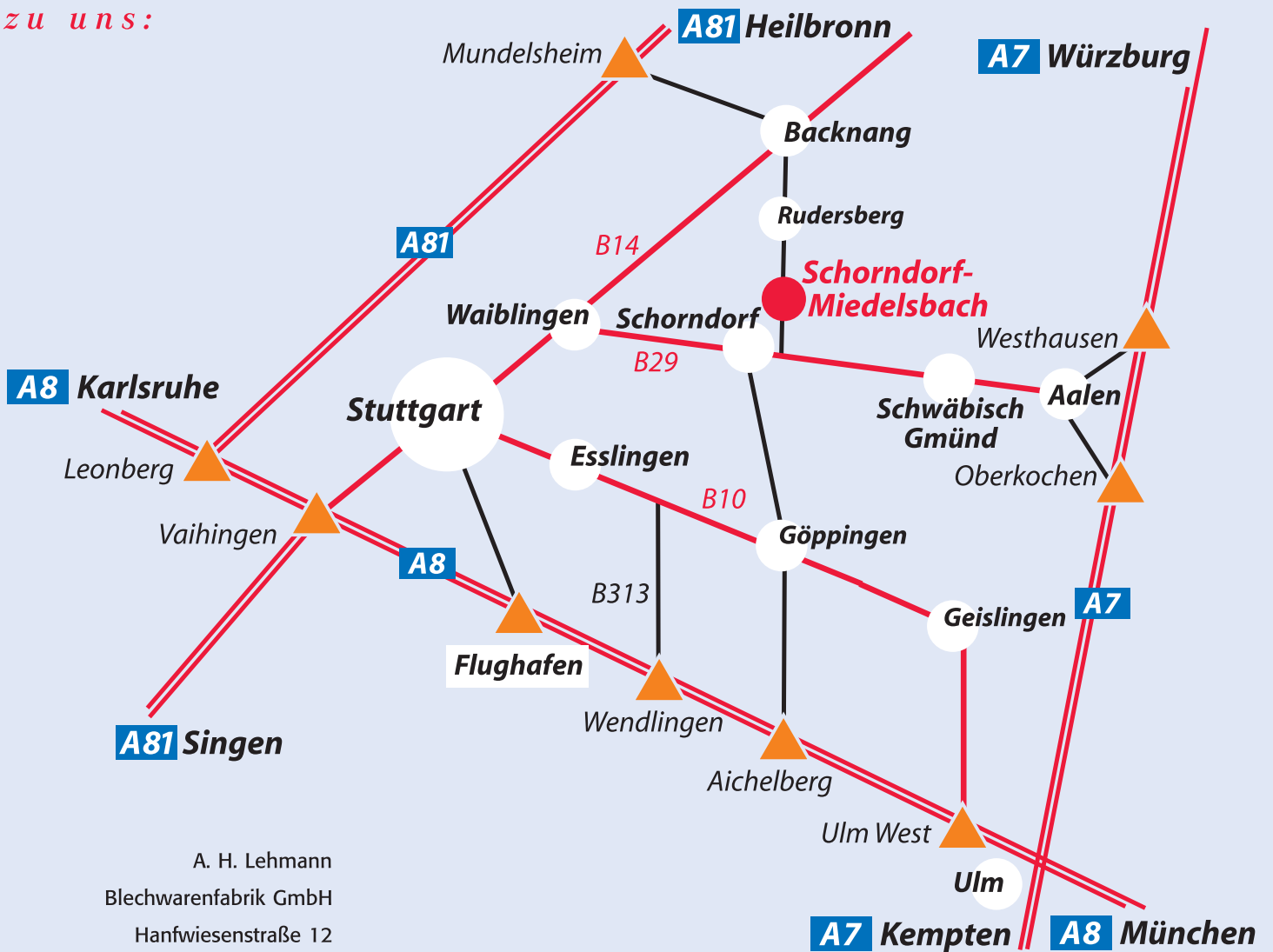
- Bitte so stapeln/stellen, dass die Beschichtung nicht beschädigt werden kann.
- Beim Reinigen nicht mit harten Bürsten bearbeiten, ein Schwamm oder ein weiches Tuch reicht aus.
- Alkalische oder saure Reinigungsmittel können die Oberfläche angreifen. Die Reinigung mit Wasser oder einem neutralem Reiniger ist ausreichend.
- Die Bleche/Formen immer trocken und sauber lagern.
- Ist die Beschichtung im Backbereich beschädigt, dürfen die Bleche/Formen nicht mehr zum Backen benutzt werden, da sie dann nicht mehr den BGA-Empfehlungen entsprechen.



Teflon®  
is a registered Trademark of E. I. du Pont de Nemours Company  
and is used under license to Arno Hans Lehmann Company.



So finden Sie  
zu uns:



A. H. Lehmann  
Blechwarenfabrik GmbH  
Hanfwiesenstraße 12  
(Industriegebiet)

D-73614 Schorndorf-Miedelsbach  
Telefon 0049 (0)71 81-97838-0  
Telefax 0049 (0)71 81-97838-90  
Email: [info@lehmannback.de](mailto:info@lehmannback.de)  
Internet: [www.lehmannback.de](http://www.lehmannback.de)

**Lehmann**  
BACKGERÄTE



Impressum

Texte, Fotos, Aufbau: Regine Röhr, Lehmann GmbH  
Techn. Inhalte: Harald Bernhardt & Regine Röhr, Lehmann GmbH  
Übersetzung & Textverarbeitung: Gabriele Vogt, Lehmann GmbH  
Konzeption & Kreation: Werbegrafik Hans Mauler, 73614 Schorndorf  
Produktion: Wahl-Druck GmbH, 73431 Aalen



Modernste Herstellungsverfahren garantieren höchste Präzision, optimale Stabilität und Qualität.

Der Erfolg moderner Großbäckereien ist abhängig von einer Kombination aus gleichbleibender Produktqualität und optimaler Produktionsleistung. Dabei spielt die Leistungsfähigkeit der eingesetzten Backformen eine wichtige Rolle. Hier ist "Lehmann Backgeräte" seit über 40 Jahren ein bedeutender Partner der Backindustrie.

Unsere Backformen erfüllen alle Voraussetzungen, die bei der Produktion von Backwaren in automatisierten und halbautomatisierten Anlagen gefordert werden.

Durch langjährige Erfahrung bei der Konstruktion und Fertigung der unterschiedlichsten Formen und Bleche, sind wir in der Lage, uns auf die ständig wechselnden Anforderungen neuester Anlagentechnik einzustellen.

## FÜR DIE INDUSTRIELLE BACKWAREN- PRODUKTION

### *Sonderserien*

Die hier ausgewählten Abbildungen zeigen Ihnen einen kleinen Auszug aus unseren Sonderserien.



Hunderte von Formwerkzeugen sind verfügbar. Dies gibt Ihnen Flexibilität bei der Wahl von Maßen, Formen, und Materialien.



Konstruktion und Produkt





Bei Formgestaltung und Ausführung der Backformen können wir dabei auf unsere langjährigen Erfahrungen zurückgreifen.



Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir individuelle Lösungen entsprechend den Anforderungen und Vorgaben.



Modernste Fertigungsmöglichkeiten in der CNC-Blechbearbeitung schaffen dabei die Voraussetzungen bei der Umsetzung der Projekte.

Ausgewählte Antihafbeschichtungen (Silicon, Teflon etc.) ermöglichen vom ersten Gebrauch an eine kontinuierliche Produktion ihrer Backwaren mit hoher Qualität.



*Backformen-  
Verbände  
für industrielle  
Anlagen.  
Einzelformen  
tiefgezogen.*



#### **Ausführungen:**

##### **Einzelformen**

- glatt oder mit fein schräg gerippten Seitenwänden.
- mit konvex ausgeformten Seitenwänden am Boden.  
Kompensiert das Schrumpfen des Brotes während des Abkühlprozesses.  
Ergibt beim Brot gerade und glatte Seitenwände.

##### **Formenverbände**

- mit individuellen Rahmenkonstruktionen nach Ihren Vorgaben.
- maßgenau gefertigt für Transport, Entkapselung und Stapelung in automatischen Produktionslinien.
- abgestimmt auf eine optimale Nutzung der Ofenkapazität.

##### **Deckel**

- Deckel für Formenverbände fertigen wir nach Ihren Vorgaben in unterschiedlichen Materialstärken und Ausführungen.

#### **Unsere Beschichtungen:**

Was für die Backwaren die Zutaten, ist für die Backform die Beschichtung. Hier können wir Ihnen, abgestimmt auf die Anwendung und Produktionsbedingungen eine Auswahl hochwertiger Antihafbeschichtungen (Silicon, Teflon etc.) anbieten. Mehr Informationen zu unseren speziellen Proficoat-Antihafbeschichtungen finden Sie im Katalog auf Seite 51ff. Gerne beraten wir Sie auch ausführlich zu diesem Thema.



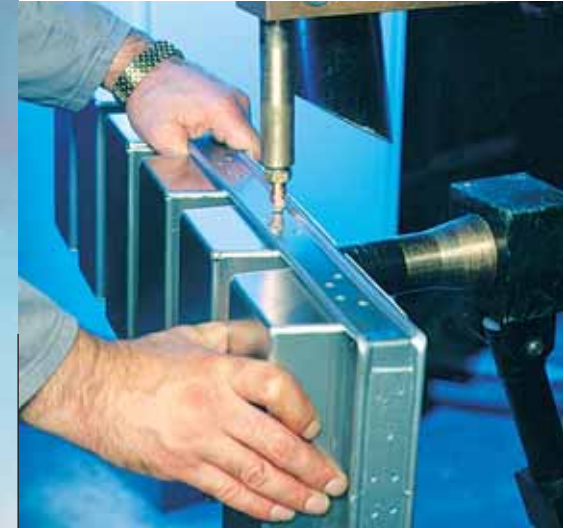


*Höchste  
Qualität  
und Präzision.*



*Die Güte der Form ist mit entscheidend für Ihren Backerfolg!*

- Unsere Fertigungsbereiche:**
- CAD-Konstruktion
  - CNC-Stanz- und Lasertechnik
  - CNC-Abkanten und -Biegen
  - Umformtechnik
  - Tiefziehen
  - Punktschweißen
  - MIG-MAG-WIG-Schweißen
  - Entfetten
  - Beschichten



Unser Potenzial aus erfahrenen Fachkräften sowie einem Technikpark vom Feinsten, garantiert die maximale technische Umsetzung von Produkt-Ideen und Kundenwünschen.







Käthe Bernhardt  
Senior-Chefin

*Immer für Sie  
präsent!*

*Fordern Sie uns!*



Regine Röhr, Dipl. Betriebswirt FH  
Geschäftsführer



*Auf den wichtigen Messen  
und Ausstellungen der Back-  
industrie präsentieren wir  
ständig unser Programm.*

*Mit neuen Ideen und  
innovativen Entwicklungen  
wollen wir dazu beitragen,  
Ihren gewünschten Erfolg  
zu gewährleisten und ständig  
weiter auszubauen.*



Gabriele Vogt  
Vertrieb u. Rechnungswesen



Andreas Leischker  
Technischer Leiter



Harald Bernhardt, Dipl. Ing. FH  
Geschäftsführer



Die Geschäftsleitung:  
Regine Röhr, Dipl. Betriebswirt FH  
Harald Bernhardt, Dipl. Ing. FH

A. H. Lehmann  
Blechwarenfabrik GmbH  
Hanfwiesenstraße 12  
D-73614 Schorndorf-Miedelsbach  
Telefon 0049 (0)71 81-97838-0  
Telefax 0049 (0)71 81-97838-90  
Email: [info@lehmannback.de](mailto:info@lehmannback.de)  
Internet: [www.lehmannback.de](http://www.lehmannback.de)

Gerne stehen wir Ihnen als Ansprechpartner zur Verfügung. Rufen Sie an!