



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



**MEHR INFORMATIONEN
ÜBER 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.hifficiency.de





**HIGH TECH
FOR COOKING
AND BAKING.**

EFFICIENCY[®]

Professional

EINE NEUE ÄRA DES GENUSSES HAT BEGONNEN.



Mit innovativen Lösungen, hochwertigen Materialien sowie den weltweit einzigartigen Antihftbeschichtungen DURAPEK® und DURAQUARZ® revolutioniert 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® 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.

2 MM
SPEZIALALUMINIUM

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 60x40 CM

Maße	600 x 400 x 10 mm
Gewicht	1400 g
Materialstärke	2 mm starkes Aluminium
Beschreibung	Eine Seite mit umlaufender Drainagerinne, andere Seite mit umlaufendem Rand
Beschichtung	Komplett DURAPEK®-Antihafbeschichtung

ART. NR. 16001_6040LODP2



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 Drainagerinne, andere Seite mit umlaufendem Rand
Beschichtung	Komplett DURAPEK®-Antihafbeschichtung

ART. NR. 16001_GN11LODP2



**FORMSTABIL
BIS 300 °C!**



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 Drainagerinne, andere Seite mit umlaufendem Rand, für alle Combidämpfer
Beschichtung	Komplett DURAPEK®-Antihafbeschichtung

ART. NR. 16001_GN23LODP2



HIFFIENCY® BRATPFANNEN DURAQUARZ®



Besser braten mit
höchster Effizienz.



JUAN AMADOR,
Sternekoch





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

Mit dem neuartigen, leichten und **verzugsfreien Highspeed-Boden aus MultiSpeedMetal** erreicht die HIFFICIENCY® 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® 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



450°
HITZE
BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® 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



450°
HITZE
BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® SCHMORPFANNE 28 | 7

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

ART. NR. 16005_GP28AGDQ2



450°
HITZE
BESTÄNDIG

HIFFICIENCY® GN-BEHÄLTER

Die Gastronorm der Superlative.



EIGENSCHAFTEN

- Einzigartige Antihaft-Eigenschaften bis 300 °C – dank DURAPEK®-Beschichtung
- Stabile Ausführung aus 0,8 mm dickem Edelstahl
- Kompletts beschichtet mit DURAPEK®
- Keine Lösungsmittel, kein Ausgasen im Ofen
- Schnellere Wärmeaufnahme
- Gleichmäßigere Wärmeverteilung
- Leichte und schnelle Reinigung: einfach mit feuchtem Tuch abwischen oder in die Spülmaschine geben





**NIE WAR DAS
REINIGEN
EINFACHER.**



**HIFFIENCY®
GN-BEHÄLTER –
1/1 GN | 100 MM**

Behältermaße
100 mm Tiefe
530 x 325 mm

ART. NR. 16008_GN1100DP2



**HIFFIENCY®
GN-BEHÄLTER –
1/1 GN | 65 MM**

Behältermaße
65 mm Tiefe
530 x 325 mm

ART. NR. 16008_GN11065DP2



**HIFFIENCY®
GN-BEHÄLTER –
2/3 GN | 65 MM**

Behältermaße
65 mm Tiefe
530 x 325 mm

ART. NR. 16008_GN23065DP2



**HIFFIENCY®
GN-BEHÄLTER –
1/2 GN | 65 MM**

Behältermaße
65 mm Tiefe
325 x 265 mm

ART. NR. 16008_GN12065DP2

Weitere Größen und Tiefen auf Anfrage.

DURAPEK® UND DURAQUARZ®

Hightech für Herd und Backofen.



Der Name ist Programm: HIFFICIENCY® steht für höchste Effizienz beim Kochen und Backen.

Durch weltweit einzigartige Oberflächenveredelungen sparen HIFFICIENCY® Qualitätsprodukte Arbeit, Zeit, Energie und Kosten.

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



TEMPERATURBESTÄNDIGE BESCHICHTUNG

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

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



ABSOLUT LEBENSMITTELECHT

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



Einzigartige Antihaft-Eigenschaften
HIFCIENCY® Produkte für professionelles Kochen und Backen sind mit der DURAPEK® Universal-Antihftbeschichtung 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



SPÜLMASCHINENGEEIGNET

Alle HIFCIENCY® Produkte sind spülmaschineneignet, wie Dauertests mit 500 Waschgängen z. B. mit dem Lochbackblech eindrucksvoll belegen.



EXTREME LEBENSDAUER

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

HIFFICIENCY®

STABILE
AUSFÜHRUNG

CNS
EDELSTAHL

EDELSTAHL- GITTERROSTE.

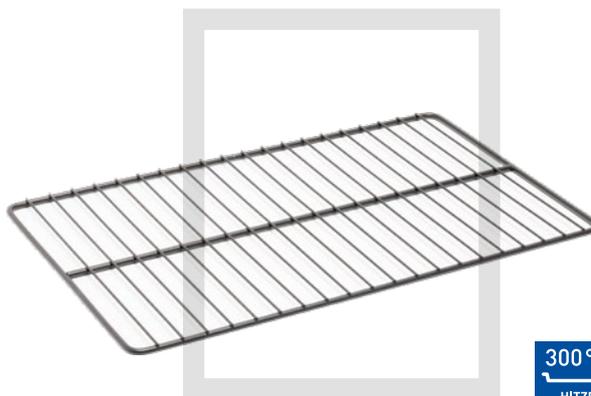
Nichts bleibt haften, auch ideal zum Räuchern!

HIFFICIENCY®

EDELSTAHL-GITTERROST 1/1 GN

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

ART. NR. 16006_EG11GNP2



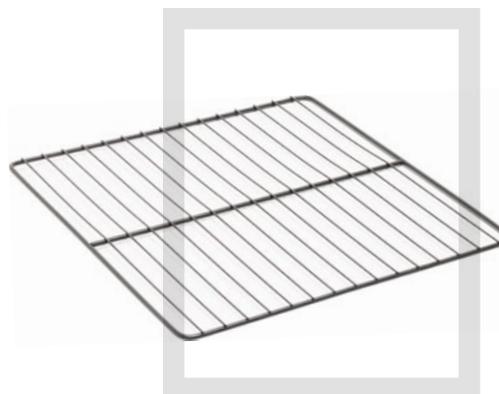
300°C
HITZE
BESTÄNDIG

HIFFICIENCY®

EDELSTAHL-GITTERROST 2/3 GN

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

ART. NR. 16006_EG23GNP2



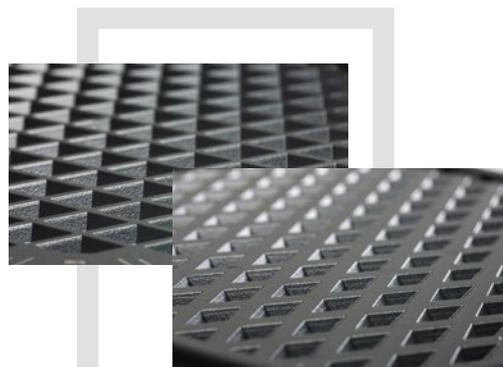
300°C
HITZE
BESTÄNDIG

HIFFICIENCY®

PIZZA-/GRILLROST 1/1 GN

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

ART. NR. 16001_GN11LKDP2



300°C
HITZE
BESTÄNDIG

HIFCIENCY® BACKFORMEN

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



HIFCIENCY® KUCHENRING

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



300°C
HITZE
BESTÄNDIG

HIFCIENCY® BACKFORM

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



300°C
HITZE
BESTÄNDIG

HIFCIENCY® BROTVERBÄNDE

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



HIFFICIENCY®

BACKBLECHE

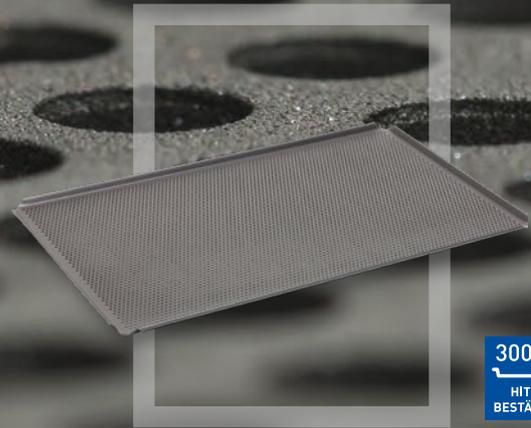


Höchste Effizienz und beste Ergebnisse.

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

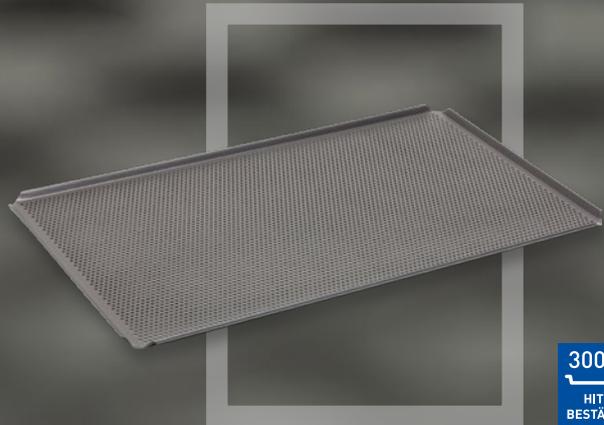


300°C
HITZE
BESTÄNDIG

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

Weitere Größen und Formen auf Anfrage.



HIFFICIENCY® LAUGENLOCH- BLECHE – DIE MIT DEN NIETEN.

Kürzere Backzeiten • geringere Temperaturen • bessere Bräunung
optimale Wärmeaufnahme • perfekte Hitzeverteilung • absolut lebens-
mittelecht • einzigartige Antihaft-Eigenschaften mit DURAPEK®-
Beschichtung • weniger Materialeinsatz • Reinigung ohne Blechputz-
maschine • 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

Weitere Größen und Formen auf Anfrage.