Gerührt, nicht geschüttelt

Die Hersteller von Rührmaschinen versichern schnelle Reparatur bei einem Defekt

Von Florentine Hübscher

Die handwerkliche Feingebäckherstellung ist zeit- und personalintensiv. Mehrere aufeinanderfolgende Arbeitsschritte müssen genau abgestimmt sein, um ein rationelles Produzieren zu ermöglichen. Sollen unterschiedliche Feingebäcke zeitgleich fertig für die Verkaufstheke sein, muss an verschiedenen Produkten parallel und mit schnellem Wechsel gearbeitet werden.

Elektronische Steuerungen ermöglichen komfortables Arbeiten an und mit den Planetenrührmaschinen. Foto: Varimixer

Maschinen verschiedener Hersteller sollen dabei Hilfestellung geben, Prozesse vereinfachen und Zeitgewinn bieten. Auch eine garantiert gleichbleibende Qualität der Backwaren ist eines der Hauptverkaufsargumente der Anbieter und für viele Bäcker das Ziel bei der Anschaffung.

Betriebe wollen unanfällige Steuerungen

Will sich ein Bäcker für eine Schlag- und/oder Rührmaschine und den dazugehörigen Anbieter entscheiden, spielen die Komfortabilität der elektronischen Steuerung, ihre Anfälligkeit für Ausfälle und der für solche Fälle wichtige Kundenservice eine zentrale Rolle.

Laut Michael Jankowski, zuständig für Marketing und Vertrieb bei Boyens Backservice, passiere es allerdings sehr selten, dass Steuerungen ausfielen. Ursache sei dann meist das plötzliche Auftreten einer Stromspitze. Zu beheben seien solche Ausfälle bei größeren Anlagen über einen Zugriff per Datenfernübertragung (DFÜ). Dabei werde von außen auf Elektronik und Steuerung zugegriffen.

Alternativ werden alle Ursprungsprogramme der Maschinen auf internen Speicherkarten eingebunden, die beim Neustart der Anlagen überschrieben werden können.

Auch Rego Herlitzius, Anbieter von Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen, hält die von ihnen verbaute elektronische Steuerung für zuverlässig und schnell an sich ändernde Parameter anpassbar. Im Falle eines Defekts könne die Steuerung zügig von den Werksmonteuren im Außendienst repariert oder ersetzt werden.

Bäckermeister Ingo Spelly (58), Inhaber der Fallersleber Backwaren Manufaktur, hat kürzlich seine Produktionskapazitäten erhöht und einen Planetenrührer von Rego Herlitzius angeschafft.

Die Bäckerei in Wolfsburg existiert bereits seit mehreren Generationen, ebenso lang währt auch die Zusammenarbeit mit dem Maschinenanbieter.

Hebekipper statt Spülmaschine

Der 200-Liter-Kessel der neuen Maschine passt zwar nicht mehr in die Spülmaschine des Betriebs, ist aber mithilfe eines Hebekippers einfach in angenehmer Höhe zu reinigen.

Bei Bär sollen im Fall der Fälle alle wichtigen Bauteile der Bär Varimixer von der deutschen Vertriebsfirma Mühlhausen dem Kunden innerhalb eines Werktages geliefert werden.

Das gelte auch für Maschinen, die 20 oder 30 Jahre alt sind. Der Anbieter gibt an, seit längerem fast alle Bauteile lagernd vorzuhalten. Damit reagiere er auf die aktuellen weltweiten Lieferengpässe.

Neben einer nutzerfreundlichen Bedienung durch das Speichern diverser Programme begünstigen elektronische Steuerungen, dank der meist glatten Oberfläche, auch eine leichte Reinigung.

Ein anderes Ziel bei der Maschinenentwicklung ist, körperliche Belastungen bei den Anwendern durch technische Lösungen zu minimieren.

Alles Gute für den Rücken

Für Mühlhausens Bär Varimixer seien Ergonomie und Zeitersparnis Themen mit größerer Bedeutung, so die Firma. Um die körperliche Belastung zu verringern, können Kessel samt Kesselwagen in die Maschine gefahren und elektrisch in Arbeitsposition gebracht werden.

Für die Weiterverarbeitung stehen Akku betriebene Kesselifts und Kesselkipper zur Verfügung. Werkzeuge werden rückenfreundlich in angenehmer Arbeitshöhe eingespannt, so dass das Arbeiten in gebückter Körperhaltung verhindert wird.

Auch bei den Maschinen von Boyens Backservice entfällt ein körperliches Anheben von schweren Kesseln, um Massen in Trichter umzufüllen.

Viele Bäckereien verwendeten dafür Massentransferpumpen wie den Hopper Topper, den es in verschieden Größen gibt.

florentine.huebscher@dfv.de

Anbieter: Feingebäckherstellung

Anbieter	Telefon	Internet
Bakon	02822 8157	www.bakon-technik.de
Bär/Mühlhausen	04193 968828	www.muehlhausen.info
Boyens	05451 9637-0	www.boyensbackservice.de
Diosna	0541 331040	www.diosna.com
Dojatec	07072 9293-0	www.dojatec.de
Dübör	05222 9344-0	www.dubor.de
Frisch	07345 7504	www.frisch-spritzmatic.de
Krumbein	036259 58015	www.krumbein-rationell.de
LCM	0751 295935-0	www.lcm.de
Rego Herlitzius	0202 269200-10	www.rego-herlitzius.com
Rheon/Carlton	0211 5229000-0	www.carlton.de
Rondo	02736 203-0	www.rondo-online.com

Kein Anspruch auf Vollständigkeit