Offizielles Organ der Wirtschaftsorganisation des Bäcker- und Konditorenhandwerks

11|2021 www.baeko-magazin.de

BAKO

magazin

Bäckereitechnik

Präzisionswerkzeuge für den Umgang mit dem Hauptdarsteller Teig

Digitalisierung & IT

Kassen, Software, Apps & Co.: Wachsender Markt sorgt für viel Dynamik



Sei gut zu Deinem Teig!

Schonend und rationell zu arbeiten ist vereinbar, ebenso die Kombination von menschlicher und maschineller Arbeitskraft – dies beweisen nachdrücklich die im Folgenden vorgestellten Maschinen und Anlagen zum Kneten, Aufschlagen, Teigteilen und Portionieren.

Nicht erst seit den spürbaren Marktveränderungen, die die Corona-Pandemie mit sich gebracht hat, konzentrieren sich Handwerksbäckereien wieder intensiv auf ihre Brot- und Brötchenkompetenz als Fundament des Geschäfts. Der Anspruch der Betriebe geht in den meisten Fällen dahin, größtmögliche Individualität (sprich: Handarbeit) mit effektiver Rationalisierung der Prozesse zu kombinieren. Letzteres wird vor dem Hintergrund des eklatanten Fachkräftemangels am Markt immer wichtiger, ja zu einem absoluten Muss für die Zukunftsfähigkeit der Unternehmen.

Die Hersteller von Bäckereitechnik verfolgen diese Trends genau und stellen Maschinen bereit, die sich bei den daraus entstehenden Aufgaben und Herausforderungen als zuverlässige Verbündete erweisen.

Exakte Reproduzierbarkeit

Schlag- und Rührmaschinen sind für viele Bäcker und Konditoren eine beliebte, häufig genutzte Alternative zu Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen, denn sie produzieren hervorragende Ergebnisse bei der Bereitung von Massen und erfüllen damit perfekt die Anforderungen des backenden Handwerks. Bäckereimaschinenspezialist Rego Herlitzius bietet dem Handwerk mit den Schlag- und Rührmaschinen der "Rego SM"-Baureihe ein Maschinensortiment mit Kesselgrößen von 10 bis hin zu 60 Litern. Alle Modelle sind von der Berufsgenossenschaft abgenommen und tragen somit das GS-Zeichen, verfügen über geschweißte Maschinengestelle und sind in rostfreiem Stahl ausgeführt. Diese Fertigungsform befördert Robustheit und Langlebigkeit. Die Kraft- und Drehmomentaufnahme wird durch die sehr stabile Kesselhub- und Führungskonstruktionen abgeführt. Alle "Rego SM"-Maschinen verfügen über sehr leistungsstarke Antriebe, sind trotz ihrer Kraft jedoch extrem sparsam, erfüllen die IE-Norm und sind somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75-3,0 kW klassifiziert.

Bei aller Robustheit und Leistungsstärke sind die Maschinen der "SM"-Serie doch sehr filigran einstell- und bedienbar. Die stufenlose elektronische Drehzahlregelung in Verbindung mit der digitalen Zeit- und Abschaltautomatik erlauben ein genaues und reproduzierbares Ergebnis auf der Basis der jeweiligen Rezeptur bis zu einer Arbeitsdrehzahl von 650 U/min. Ein integriertes automatisches Sanft-Anlauf-Programm sorgt für einen kontrollierten Anlauf des eingesetzten Rührwerkzeugs in der Masse und verhindert dadurch ein Aufstäuben der Zutaten. Dies in Verbindung mit der stufenlos einstellbaren Drehzahlregelung führt zu sehr guten Ergebnissen hinsichtlich des Volumens beim Aufschlagen von z. B. Eiern oder Eischnee. Ein einfaches, optional mögliches Nachrüsten von Gasbzw. Elektroheizungen vergrößert das Einsatzspektrum der Maschinen und bietet dem Anwender so zahlreiche weitere nützliche und kreative Nutzungsmöglichkeiten für sein Hand-

Viele moderne Bäckereimaschinen orientieren sich am Vorbild der Natur - so auch die Modelle der "SM"-Serie. Denn die Taumeltechnik in



Bongard

Der "Spiral EVO TH/TL" von Bongard mit feststehendem Kessel ist mit einer hydraulischen Hebevorrichtung verbunden. Die Funktion des Spiralkneters wird elektronisch gesteuert, hingegen wird die hydraulische Kolonne mit Anheben und Aus-

PROMAND PROMAN

schütten des Teigs, je nach Modell entweder nach rechts oder links, manuell gesteuert. Ergonomie, erhöhte Produktivität und Sicherheit stehen im Mittelpunkt. Zur Erhöhung der Knetqualität wurde der Teigkessel verbreitert (Erhöhung der Teigbelüftungszone und Begrenzung der Kontaktfläche zwischen Kesselwand und Leitstab). Im Ergebnis wird eine optimale Knettemperatur unabhängig von der Menge während des gesamten Vorgangs ohne die Notwendigkeit einer Programmanpassung versprochen. Eine Option mit Infrarot-Temperaturfühler, der sich am Kneterkopf befindet, zeigt ständig die Temperatur der Teigoberfläche an.

www.bongard.fr/de

Fritsch

Die "Multiflex L 700" von Fritsch als Allrounder bietet höchste Flexibilität bei Umrüstbarkeit, Beschickung, Durchsatz und der Abdeckung eines breiten Produktspektrums; somit können mit einer einzigen Verarbeitungslinie unterschiedlichste Produkte hergestellt werden, von Feingebäcken über Croissants bis hin zu Brotprodukten. Um die Bedienung angesichts des Fachkräftemangels so einfach und intuitiv wie möglich zu gestalten, hat Fritsch für seine Anlagen eine komplett neue Steuerung entwickelt, die leistungsbezogen funktioniert. Der Kunde gibt lediglich seine gewünschte Produktionsmenge im Display ein und

die Anlage errechnet alle erforderlichen Parameter eigenständig. Die ebenfalls neue Visualisierung bietet eine klare Übersicht über die Linie und ermöglicht es dem Bediener, schnell und unkompliziert in die jeweilige Bedienebene zu gelangen. www.fritsch-group.com



der Ausschlagverstellung bei den Schlag- und Rührmaschinen von Rego Herlitzius simuliert die klassische menschliche Arbeitsbewegung per Hand und erfüllt damit die Anforderungen des Handwerks bei der täglichen Anwendung. Der Vorteil eines stehenden oder drehenden Rührwerkzeugs: Die Rührmassen erhalten dadurch eine deutlich stabilere Struktur. Außerdem sind sie von ihrer Konsistenz her länger stabil und kollabieren weniger schnell. Die Konsistenz der Massen wird durch die Größe der Lufteinschlüsse maßgeblich beeinflusst: Je kleiner die Einschlüsse sind, desto konsistenter und stabiler ist die entstehende Masse. Das prädestiniert die "Rego SM"-Serie für das Vermengen und



Handtmann

In Leistung und Handhabung ist die Portioniermaschine "VF 608B" in der neuen "Advanced Edition" exakt auf die Bedürfnisse des Bäckerhandwerks zugeschnitten. Die überarbeitete Steuerung mit Farbdisplay, 300 Produktspeicherplätze und neue Bedienelemente bieten eine einfache und intuitive Bedienung und damit höchste Alltagstauglichkeit. In Kombination mit einer Vielzahl an Vorsatzgeräten lässt sie sich flexibel für die Herstellung von unterschiedlichsten Backwaren einsetzen und ist ein zuverlässiger Partner in allen Anwendungen. Das moderne Design macht sie zu einem Hingucker in jeder Backstube.

www.handtmann.de/backwaren



König

Das "Easy Clean"-Design sorgt bei der "Combiline plus EC" für optimierte Hygiene. Auf abgeschrägten Flächen in 45°-Winkel können sich weder Mehl noch Teigreste ablagern. Die Anlage bietet großzügige Bodenfreiheit von mindestens 300 mm und keine Stellfüße liegen direkt nebeneinander. Die Anlage ist robust aus Nirosta-Edelstahl und Kunststoffteilen gefertigt. Stüpfelstation, Gärschrank und Formstation sind in offenem Design für einfachen Zugang, die formgebenden Werkzeuge einfach herausnehmbar. Die Maschine ist auch mit UVC-Röhren ausgestattet – zur Entkeimung der Oberflächen und Hemmung von Schimmelbildung.



Rühren auch von hochempfindlichen Aufschlagmassen, Saucen und Cremes.

Wirken "wie von Hand"

Die Knetmaschinen der Reihe "Spiral EVO" weisen laut Hersteller Bongard folgende Vorteile auf: Breitere Kessel für geringe Teigerwärmung (mehr Luft beim Kneten), eine ergonomische Kesselhöhe für den Bäcker (man muss sich nicht so tief bücken, um den Teig aus dem Kessel zu nehmen) und eine durchsichtige Haube zur besseren Teigkontrolle während des



Knetvorgangs. Die Geschwindigkeit der Spirale sei der Geschwindigkeit des Kessels optimal angepasst. "Wir haben Vergleiche mit Modellen anderer Hersteller geführt und bemerken bei unseren Knetern ca. 4 bis 5 °C weniger Teigerwärmung", berichtet Bongard-Verkaufsmanager Olivier Masson. Das Modell "Spiral EVO TH/TL" mit integrierter Kippvorrichtung ist in Deutschland noch wenig bekannt: dabei lässt sich die komplette Maschine so umklappen, dass der Inhalt über den Arbeitstisch oder in einen Teigteiler entleert werden kann.

Stichwort "Teigteiler": Bongard ist nach eigenen Angaben der einzige Hersteller, der sowohl Standard-Teigteiler mit hydraulischem Antrieb ("Mo-

dell "Divimach", als Option mit Gitterträger) als auch Teigteiler mit elektrischem Antrieb und Fühler anbieten kann. Das patentierte, selbstständig arbeitende "Paneotrad"-System von Bongard agiert mit viermal weniger Druck als die hydraulische Presse und steht so für eine besonders schonende Teilung – optimal für sehr weiche Teige. Teilung und Informbringen erfolgen in nur einem Arbeitsschritt. Der Druck wird automatisch sehr sensibel der Teigdichte angepasst, was einem traditionellen Teigwirken wie "von Hand" entspricht. Durch einfaches Kombinieren der leicht austauschbaren Matrizen ist es möglich, mit nur drei Matrizen bis zu sechs verschiedene Teiglingsformen zu realisieren. "Paneotrad' ermöglicht eine Produktion rund um die Uhr, auch mit dem Verkaufspersonal, jederzeit, und auf ganz geringer Oberfläche", versichert Olivier Masson.

So intuitiv wie möglich

Mittelständische Bäcker stehen immer wieder vor der Herausforderung, auf möglichst geringer Fläche ein möglichst breites Produktspektrum herzustellen. Für diesen Anwendungsfall hält Fritsch mit der "Multiflex L 700" eine Lösung bereit, bei der der Name Programm ist, weil mit einer einzigen Verarbeitungslinie eine Fülle von Produkten hergestellt werden kann. "Die 'Multiflex L 700' bietet höchste Flexibilität bei Umrüstbarkeit, Beschickung, Durchsatz und der Abdeckung eines breiten Produktspektrums und ist damit der Allrounder in unserem Portfolio", sagt Michael Gier, Leiter des Fritsch-Anwendungszentrums "World of Bakery" in Kitzingen. Das Herzstück der Maschine ist eine zuverlässig arbeitende Einheit, die Teigdreiecke in einem Arbeitsschritt stanzt und dreht. Dies reduziert die Zahl der sonst üblichen Übergabepunkte, die den Teig belasten und die Reinigung erschweren. Das Resultat sind exakt ausgerichtete und gleichmäßige Produkte ohne Stauch- und Dehneffekte. Bei Produkten, die lediglich quer geschnitten werden, kommt die servogetriebene Guillotine von Fritsch zum Einsatz. Sie schneidet auch hohe Produkte wie Mohnschnecken sicher und kraftvoll. "Das gesamte Schneidsystem verfährt dabei synchron mit dem Teigband – und garantiert so gleichförmige, minimal belastete und ungestauchte Produkte auch bei höchster Leistung", erklärt Michael Gier.

Der heftigen Herausforderung durch den Fachkräftemangel begegnet Fritsch durch Entwicklung eine komplett neuen Steuerung, die leistungsbezogen funktioniert. "Es galt, die Bedienung unserer Anlagen so einfach und intuitiv wie möglich zu gestalten", erläutert Gier. Der Kunde gibt nun

Rego Herlitzius

Mit der kürzlich erfolgten Markteinführung der "SM 20 L", einer kompakten Schlag- und Rührmaschine, hat Rego Herlitzius auf zahlreiche Kundenwünsche reagiert. Das Ergenis ist eine solide Standmaschine mit 20-Liter-Kessel und hoher Flexibilität durch Einsatz einer 16-Liter-Ausrüstung. Sicherheit, Hygiene und eine praktische Handhabung spielen bei der "SM"-Serie eine herausragende Rolle. So läuft die Maschine nur dann, wenn der Besen im Kessel ist. Der bewährte Schwenk-Spann-Hebel zum Einspannen der Kessel macht die Handhabung in der Praxis angenehm einfach und sorgt gleichzeitig dafür, dass die Reinigung entsprechend leicht fällt.

www.rego-herlitzius.de



Rheon/Carlton Food-Technik



Der neue Rheon "V4"-Abwieger des Modells "VX 222 Twin-Divider" verwendet zum Portionieren von Brot- und Brötchenteigen zwei korrespondierende Waagen, die gewichtsgenau Teige abwiegen - mit einer maximalen Stromaufnahme von 1,9 kw für bis zu 1,5 † Teig/h. Das neue

Modell kann an beiden Seiten der Maschine

zur Reinigung geöffnet werden, hat ein schwenkbares Bedienteil und von außen verstellbare Spreizbänder. Erstmals kann bei diesem Modell mit drei verschiedenen Teigbandbreiten in einer Maschine gearbeitet werden. Integrierte, programmgesteuerte Streuer regulieren die Mehlmengen exakt und verhindern so Verschwendung.

www.carlton.de

lediglich seine gewünschte Produktionsmenge im Display ein und die Anlage errechnet alle erforderlichen Parameter eigenständig. Die ebenfalls neue Visualisierung bietet eine klare Übersicht über die Linie und ermöglicht es dem Anwender, schnell und unkompliziert in die jeweilige Bedienebene zu gelangen. "Natürlich sind auch unsere Linien in der ,World of Bakery' damit ausgestattet. Interessierte Kunden können sich die neue Steuerung jederzeit gerne bei uns ansehen und testen", lädt Michael Gier zum Praxistest ein.

Jedem Brötchen sein Programm

Peter Cleven von Carlton Food-Technik aus Düsseldorf hat mit den "V4"-Abwiegern des japanischen Produzenten Rheon seit Jahrzehnten Maschinen im Portfolio, die das konstruktive Miteinander von Mensch und Maschine begünstigen. Die verschiedenen Modelle "VX 122", "VX 222" und "VX 213" arbeiten alle nach dem gleichen Prinzip und werden in der Praxis ergänzt von leistungsfähigen und zuverlässigen Maschinen des deutschen Maschinenbauers BMtec. "Seit zwei Jahrzehnten nutzen unsere Kunden diese Kombinationen von Rheon & BMtec zur Herstellung von runden, quadratischen, dreieckigen, rechteckigen, rautenförmigen und gestempelten Brötchen. Diese Brötchen werden dann befeuchtet, bestreut von oben oder von unten mit einem "Saatenteppich" und auf Blechen, Dielen oder Transportbändern akkurat abgesetzt", erläutert Cleven. Beim neuen Modell "VX 222" kann erstmals mit drei verschiedenen Teigbandbreiten in einer Maschine gearbeitet werden. Integrierte und programmgesteuerte Mehlstreuer sorgen dafür, dass jeder Brotteig genau die Mehlmenge bekommt, die er benötigt – damit wird sehr wenig Mehl "verschwendet" bzw. in die Luft am Arbeitsplatz ge-

Als Kopfmaschine für eine zweireihige Brötchenlinie kann der "V4"-Abwieger ebenfalls zum Einsatz kommen: Ergänzt mit dem Rheon Rundwirker "Cup Rounder" und/oder einer Bestreuung und Blechabsetzung können mit diesem Abwieger genausogut runde und eckige bestreute Brötchen hergestellt werden.

Die neue "SR3"-Linie ergänzt den Rheon "Triple-Divider" (arbeitet ein-, zwei- oder dreireihig) durch eine dreireihige Rundwirkstation, sodass damit dreireihig einzeln verwogene Spezialbrötchen in runder und eckiger Form hergestellt werden könne – auch geeignet für Brot und Baquettes.

Im Interesse der Qualität werden mit den "V4"-Abwiegern und -Teigbandformern alle Teige abgewogen, justiert und weiterverarbeitet, ohne deren Struktur zu beeinträchtigen. Große Teile, wie etwa Brote, werden einreihig. kleines Spezialgebäck (z. B. Rosinenbrötchen) zwei- oder gar dreireihig gefahren: bestmögliche Auslastung bei jedem Durchlauf. Wie Cleven versichert, geht mit dem "V4" selbst ein Chargenwechsel, etwa vom weichen Baguettebrötchen zum festeren Brezelteig, völlig ohne Unterbrechung vonstatten. Speziell Bäckereien, die kleinere Mengen produzieren oder eine große Produktvielfalt bieten, sparen dadurch zeitaufwendige Einstell- und Rüstzeiten.

Die stressfreie Verarbeitung der Materialien beginnt bereits beim Einfüllen: Der Trichter ist mit einer abweisenden Folie bespannt; mit einem Hebekipper können auch Teigwannen oder -kessel zugeführt werden. Das "Lotusprinzip" verhindert das Verkleben des Teigs im Trichter. Nach Formung und Teilung wird er durch die gravimetrische Methode auf das Gramm genau

gewogen; die sensorgesteuerte Technik ermöglicht eine sofortige Korrektur, ohne den Produktionslauf zu unterbrechen. "Jedes Brötchen bekommt sein Programm, wird individuell eingestellt und gespeichert. Einmal justiert, wird es nur noch per Touchscreen aufgerufen - die Fertigung kann ohne Unterbrechung weiterlaufen", unterstreicht Cleven die Vorzüge des Rheon-Systems.

Einfach und doch vielseitig

"Wir haben eine große Nachfrage nach reinigungsfreundlichen und einfach zu bedienenden Anlagen beobachtet und dementsprechend gehandelt. Die Themen Reinigung und Wartung sind für viele Bäckereien nach wie vor sehr wichtig, daher haben wir die reinigungsfreundliche ,Easy Clean'-Serie ausgebaut und im Herbst 2020 die weltweit bewährte "Combiline"-Brötchenanlage im ,Easy Clean'-Design vorgestellt", sagt König-Geschäftsführer Wolfgang Staufer. Neben der hohen Vielseitigkeit für verschiedene Brötchen bietet die "Combiline EC" somit eine einfachere Reinigung, Wartung und Zugang zu allen Modulen. Stüpfelstation, Gärschrank und Formstation sind in offenem Design für einfachen Zugang gehalten, die formgebenden Werkzeuge einfach herausnehmbar, damit sie sauber und geschützt auf einem eigenen Aufbewahrungswagen gelagert werden können. Das Konzept ermöglicht stark verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten. Die Anlage kann mit verschiedenen Teigteil- und Wirkmaschinen kombiniert werden und bietet eine Stundenleistung von etwa 7500 Stück in 600 mm Arbeitsbreite bzw. 9 000 Stück in 800 mm Arbeitsbreite. Herstellen lassen sich so u. a. Schnittbrötchen, Schrippen, Kaisersemmeln, Hamburger- und Hotdog-Brötchen.

WP Bakerygroup

Die "Formprofi" mit integrierter Kopfmaschine "Multimatic C" ist eine kompakte Kleingebäckanlage für größte Gebäckvielfalt. Da sie zusätzlich mit einem seitlichen Austrag optional ausgestattet sein kann, ist es möglich, die Teiglinge zur Weiterverarbeitung zu Brezeln oder Stangengebäck auch seitlich an der Bedienseite oder alternativ Nichtbedienseite auszugeben. Mit nur 2,60 Meter Länge passt die Anlage auch in kleinere Backstuben. Neu ist eine Station für Wachauer, rustikale Rosenbrötchen, die mit Mehl anstelle des sonst üblichen Fetts aufbereitet werden. 3 600 Stück lassen sich in bester Handwerksqualität mit der fünfreihigen Anlage pro Stunde fertigen. Mit der ebenfalls neuen

Direktabsetzung ist jetzt auch der Grünbetrieb möglich, um z. B. Berlinerteiglinge zu produzieren. Dabei gelangen die Teiglinge unter Umgehung der Vorgare direkt auf das Ablegeband, um von dort auf Dielen, Blechen oder Berlinerdielen abgelegt zu werden. www.wp-l.de

Auch die "Combiline plus" wurde völlig überarbeitet, wobei ebenfalls das "Easy Clean"-Design zur Anwendung kam. Neben der Vielseitigkeit für verschiedene Brötchen bietet die "Combiline plus EC" somit eine einfachere Reinigung, Wartung und Zugang zu allen Modulen, um Ausfallzeiten zu minimieren; vor allem der neuartige Rahmenaufbau sorgt für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit. Die Anlage hat eine maximale Leistung von 11 880 Stück pro Stunde in sechsreihiger Arbeitsweise.

Der ohnehin schon latente Fachkräftemangel erfordert laut König eine einfache Bedienung der Anlagen, daneben gebe es für Bäckereibetriebe aber auch ökonomische Anforderungen. Eine großzügigere Produktvielfalt bzw. ein umfangreiches Sortiment würden vom Endkonsumenten nachgefragt. Diese Produktvielfalt kann vom Handwerk im Vergleich zu Industriebetrieben aber nicht in derselben Menge produziert werden, daher ist es umso wichtiger, die geeignete Maschine mit dem hauseigenen Sortiment abzustimmen und Ein- bzw. Umstellungen entsprechend schnell an der Maschine durchzuführen. Hinzu kommt, dass oftmals regionale Spezialgebäcke hergestellt werden müssen und die Maschinen auch in der Lage sein sollten, deren Teige zu verarbeiten – mit möglichst geringem Aufwand.

In den hauseigenen Vorführzentren in Graz und in Dinkelsbühl ermöglicht der österreichische Produzent seinen Bäckerkunden Vorführungen und



REGO® CK 120

Rationelle, komfortable und praxisorientierter Cremekocher



OPTIMIERTE ELEKTRONIK



HANDRAD ZUR ENTLEERUNG



PRAKTISCHER ABLAUFHAHN **OPTIONAL**

Leasingrate zzgl. MwSt.; Laufzeit von 54 Monaten; Angebot gilt vorbehaltlich Bonitäts-prüfung d. MMV Leasing GmbH. Weitere Maschinen auf Anfrage.











Versuche mit eigenen Hausrezepten. Damit können sie die König-Maschinen vorab testen und sicherstellen, dass diese für ihre Anforderungen geeignet sind.

Spielraum für neue Ideen

Für den kleineren Handwerksbetrieb ist die "VF 608 B Advanced Edition" von Handtmann ein möglicher Partner für die tägliche Produktion. Zuverlässig sorgt sie durch die schonende Verarbeitung vielfältiger Teige für Sortenvielfalt in erstklassiger Qualität. Äußerste Portioniergenauigkeit bei allen Füllmassen und Teigen trägt zur kosteneffizienten Produktion bei. Der kurze Produktweg des Teiges im Gesamtprozess und das ölfreie Teigteilprinzip gewährleisten Produktschonung und minimale Restmengen; so bleiben beispielsweise auch Rosinen im Teig erhalten. Die Maschine empfiehlt sich zum grammgenauen Portionieren von vielfältigen Produktmassen von fest bis flüssig und Teigen für unterschiedliche Brotsorten wie Vollkornbrote aus Roggen, Weizen und Dinkel. Aber auch innovative Produkte wie glutenfreie Backund Feinbackwaren, Powerbars, Riegelprodukte, Cookies, Snackgebäcke u. v. m. können verarbeitet werden. In Verbindung mit Vorsatzgeräten wird die "VF 608 B Advanced Edition"-Portioniermaschine zum flexibel einsetzbaren System zur Teigportionierung und -teilung, zum Dosieren von Produktmassen und Füllungen und zur Formgebung von Backwaren. Damit ist Spielraum für neue Produktideen gegeben, der neue Verbrauchertrends und die damit verbundene Nachfrage nach innovativen Produkten bestens erfüllt.

Breites Produkspektrum

Ob gestüpfelte, glatte Runde, Doppelstücke oder - jetzt neu - Wachauer Brötchen und Grünprodukte wie Berliner: Die "Formprofi" der WP Bakerygroup präsentiert sich als kompakte Kleingebäckanlage für größte Gebäckvielfalt

und passt mit nur 2,60 Meter Länge auch in kleinere Backstuben.

Wachauer sind rustikale Rosenbrötchen, die mit Mehl anstelle des sonst üblichen Fetts aufbereitet werden. Die neue Wachauer-Station wirkt Mehl besonders sanft und schonend in die Teiglinge ein. Dabei entsteht die für Wachauer Brötchen typische raue Oberfläche. Auch länger angegarte Teige können verarbeitet werden. Durch den Servo-Motor, der die neue Nachwirkstation antreibt, kann der Wirkprozess sehr langsam ablaufen, sodass die Teigstruktur erhalten bleibt und Brötchen mit einem schön ausgeprägten Ausbund und ansprechendem Volumen entstehen.

Mit der Direktabsetzung ist jetzt auch der Grünbetrieb möglich, um z. B. Berlinerteiglinge zu produzieren. Dabei gelangen die Teiglinge zeitsparend unter Umgehung der Vorgare direkt auf das Ablegeband, um von dort wie im Programmspeicher vordefiniert auf Blechen oder Berlinerdielen abgelegt zu werden.

Den schonenden Teigteil- und Wirkprozess gewährleistet die in die "Formprofi"-Anlage integrierte Kopfmaschine "Multimatic C" durch ihr Trommelwirkersystem, das einstellbare Wirkband und den variablen Pressdruck. Der angegarte Teig wird mit kontrolliertem Pressdruck in den Messkolben gedrückt und gewichtsgenau abgemessen. Anschließend werden die Teiglinge in den Trommelwirker übergeben und dort schonend und sauber rundgewirkt. Die während des Knetens und der Teigruhezeit entwickelte Struktur und das Klebergerüst bleiben nahezu vollständig erhalten. Der Teigteiler deckt den Gewichtsbereich von 40 bis 65 g bzw. 75 g ab. Der Trichter mit einem Fassungsvermögen von 40 kg erfüllt die typischen Anforderungen in den Backstuben.

Da die Sicherheit des Personals hohe Priorität hat, stoppt die "Formprofi" automatisch, wenn Scheiben oder Türen geöffnet werden. Die "Multimatic C" ist außerdem sehr leicht zu säubern, denn der Teigteiler ist einfach zugänglich und alle teigführenden Teile sind ausbaubar. Der Revolverstanzkopf, der mit bis zu vier, teils

wechselbaren Stüpfelwerkzeugen bestückt ist, ermöglicht große Flexibilität bei gestüpfelten Produkten. Neben den Standardstüpflern, wie Kaiser, Raute, Herz oder Kringel kann er mit einer breiten Palette an individuellen Stüpflern belegt werden. So lassen sich echte Unikate fertigen, beispielsweise Brötchen mit den Initialen einer Bäckerei. Bei gestüpfelten Produkten erreicht die "Formprofi" im fünfreihigen Betrieb eine Stundenleistung von bis zu 4 000 Stück. Über die vollautomatische Steuerung Siemens S 7 mit großem Touchscreen-Display lässt sie sich laut WP einfach und produktionssicher bedienen. Bis zu 100 Produktprogramme können hinterlegt werden und auch die Ablegevorrichtung ist frei programmierbar. Auf Wunsch kann die Anlage mit dem Service von WP Bakery Technologies vernetzt werden, sodass eine Ferndiagnose und -wartung möglich ist.

Mit Hygieneplus

Mühlhausen (www.muehlhausen.info), deutsche Vertretung des dänischen Herstellers Varimixer (BAR), informiert über einen komplett neu konstruierten Magnetschutzschirm für die Knet-/Auschlagmaschinen der "AR"-Serie bis 60 Liter. Der gesamte Schutzschirm kann zur Reinigung bis 85 °C abgenommen werden. Auf diese Weise lässt sich die Rührmaschine jetzt wesentlich leichter sauber halten (weitere Information auf S. 65!).

Womit neben der einfachen Bedienung ein weiterer wesentlicher Aspekt angesprochen ist: das Hygienedesign. Einfache Reinigung durch Unempfindlichkeit, leichte Zugänglichkeit aller Teile und die Vermeidung von toten Winkeln, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können, sind inzwischen bei den renommierten Herstellern Standard und entsprechend überprüfbar. sts