Viele **Formen** und **Farben**

Feingebäcke bringen Abwechslung in die Theke und die **Herstellverfahren** sind vielfältig. Entsprechend groß ist auch die Auswahl der zur Verfügung stehenden **Technik.**

[1] Die Feingebäckvielfalt ist so groß, dass dieses Bild nur einen kleinen Teil der Möglichkeiten zeigt. Alle diese Gebäcke sind mit einer Rademaker Radini-Linie hergestellt.

[1]

Foto: Rademaker 2021

Dänische Plunder, Puddingbrezel, Croissants, Muffins, Berliner, Donuts, Blechkuchen und noch viel mehr gehört zur Produktkategorie Feingebäck. Klassische Ausgangsprodukte sind Teige oder Massen. Die rationelle Verarbeitung eines tourierten oder nicht tourierten Teigbands erfolgt in der Regel mit einer Ausrollmaschine, oder mit höherem Automatisierungsgrad mit einer Feingebäcklinie.

Feingebäcklinien. Ein traditionsreicher Hersteller von Aufarbeitungstechnik ist die Firma Fritsch, die ihr Modellportfolio zum 1. September 2021 neu sortiert und teilweise mit neuen Namen versehen hat. Die Bildung von Maschinenfamilien nach Endproduktgruppen sowie Leistungsspektren im halbautomatischen Bereich schafft dabei eine schnelle und einfachere Übersicht. Mit Variocut, Varioflex und Multiflex gibt es nun insgesamt drei Maschinenfamilien im Rahmen der Teigverarbeitung. Hinzu kommt die neue Marke Progressa. Diese bezeichnet, analog zu den bereits bekannten Impressa Linien im Industriebereich, eine Kombination aus Teigband- und Verarbeitungslinie. Je nach Kombinatorik und entsprechendem Leistungsvolumen tragen die Progressa Linien den Namenszusatz basic, plus oder prime.

Auch Rademaker hat mit der Baureihe „Radini" neuen Produktionslinien im Sortiment, die die Niederländer speziell für mittelständische Bäcker entwickelt haben. Die Linien sind gedacht für Betriebe, die kurz vor der Automatisierung ihrer Produktion stehen oder bereits teilautomatisiert arbeiten und expandieren wollen. Es gibt eine große Vielfalt von vorkonfigurierten Linienmodellen, von der einfachen Ausrolllösung bis hin zum 2- oder 3-Zonen-Laminator. Die Zusatzmodule

[2] Die Multiflex L 700 ist das kompakte Multitalent von Fritsch mit einem teigschonenden Stanz-Dreh-Prozess für alle feinen Gebäcke, gewickelten Produkte und Brotspezialitäten. [3] Die neue Radini-Baureihe von Rademaker basiert auf moderner Laminier-Technologie. Mit Stundenleistungen von 400 – 1.000 kg Teig ist sie für mittelständische Betriebe konzipiert. [4] Zum Hygiene-Design der AR-Baureihe von Bär Varimixer gehören auch zweiteilige abnehmbare Schutzschirme mit Magneten zur Aktivierung der Sicherheitskreisschalter. [5] Bei den Cremekochern der CK-Serie von Rego Herlitzius gibt es als Ergänzung zum serienmäßigen Handrad zur Entleerung einen Ablaufhahn, der bis 120 l optional ist. [6] Die Hybrid-Baureihe der Meisterkocher von DGR spart mit zwei Hochleistungsverflüssigern bei der Rückkühlung bis zu 90% Trinkwasser ein.

reichen dabei von der Fettpumpe bis zur Schneide-, Falt- oder Füllstation. Ein Croissant-Modul ist derzeit in der Testphase und eine Radini-Brotlinie in der Entwicklung. Die Steuerung erfolgt immer über eine HMI-Benutzerführung mit Kontrollsystem.

Rührmassen und Cremes. Zur Herstellung von Rührmassen für Muffins, Cupcakes und Sandkuchen oder auch als rationelle Basis für Blechkuchen kommen Anschlagmaschinen und Planetenrührer zum Einsatz. Die Planetenrührer der AR-Serie von Bär Varimixer zeichnen sich dabei durch ein hygienisch gestaltetes Design aus, mit leicht zu reinigenden, rechteckige Flächen und Kesselarmen ohne Griffe oder Befestigungen, die schwer sauber zu halten sind. Zudem sind die Schutzschirme aus robustem Polycarbonat jetzt serienmäßig komplett abnehmbar und spülmaschinenfest bis 85 °C. Ergänzend vermeiden die langlebigen Maschinenfüße aus pulverbeschichtetem Edelstahl mögliche Kontaktkorrosionen. Alternativ gibt es die Maschinen natürlich auch komplett in Edelstahl. Das Portfolio von Rego Herlitzius umfasst ebenfalls Anschlagmaschinen und Planetenrührer, aber auch die Cremekocher der CK-Serie für Cremes, Füllungen und vieles mehr. Das Rührwerk arbeitet mit zwei Geschwindigkeiten und die Temperatur des Thermoöls steuert ein Thermostat zuverlässig und präzise. Das verhindert Verluste durch Überkochen oder Anbrennen. Zur Serienausstattung gehören zudem eine digitale Zeitschaltuhr und ein Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Kochvorgangs. Auch die Gruppe DGR aus Düsseldorf hat mit dem steckerfertigen

AUSWAHL VON ANBIETERN VON FEINGEBÄCK-AUFARBEITUNGS- UND VEREDELUNGSTECHNIK

Bär / Mühlhausen
Tel.: 04193/968828
www.muehlhausen.info

Boyens Backservice
Tel.: 05451/9637-0
www.boyensbackservice.de

Gruppe DGR
Tel.: 0211/995 425 00
https://gruppe-dgr.de

DojaTec
Tel.: 07072/9293-0
www.dojatec.de

Frisch Spritzmatic
Tel.: 07345/7504
www.frisch-spritzmatic.de

Fritsch
Tel.: 09326/83-0
www.fritsch-group.com/de

Opelka
Tel.: 07141/29224-0
www.opelka.de

Rademaker
Tel.: 0031/345/543543
https://rademaker.com

Rego Herlitzius
Tel.: 02129/3466-0
www.rego-herlitzius.com

Rens Automation BV
Tel.: +31/ 77 230 00 05
www.rensautomation.nl/de/

Zentis
Tel.: 0241/4760-0
www.zentis.de

(kein Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit aller Angaben)

Anzeige

Foto: Boyens Backservice 2018

Foto: BJ / Stefan Schüfer 2017

[7] Die Dosierlinie „Multi Station M600" von Boyens Backservice kann flüssige und halbfeste Produkte automatisch in einem Schritt verwiegen und verstreichen. [8] Rens Automation BV hat leistungsstarke Schneidelösungen für Feingebäcke und für vieles andere mehr im Programm.

„Meisterkocher" einen Cremekocher im Programm, der im Temperaturbereich von zwei °C bis 200 °C kühlen und kochen kann. Die Kühlleistung ist in Stufen regulierbar und die Temperatur wird vom Cremekocher gradgenau gemessen. Der Rührer mit Rechts-Links-Lauf und leistungsstarkem SEW Getriebe arbeitet mit einer stufenlos wählbaren Drehzahl von bis zu 200 Umdrehungen pro Minute. Das Gerät verfügt darüber hinaus über ein farbiges Touch-Display, mit dem man bis zu 100 Rezepturen mit Zutatenlisten hinterlegen kann. Die Hybrid-Baureihe der Meisterkocher ist zudem mit zwei Hochleistungsverflüssigern ausgestattet. Der erste ist luftgekühlt und übernimmt bis zu 90% der Arbeit im Kältemittelkreislauf, der zweite ist wassergekühlt und unterstützt den ersten nur sporadisch. So lässt sich bis zu 90% Kühlwasser einsparen.

Tipps zum Cremekocher. Die optimale Drehzahl beim Rühren hängt von der Konsistenz der Füllung und der Füllmenge ab. Generell gilt: Je voller der Kessel ist, desto langsamer sollte man rühren, damit die Füllung nicht überschwappt. Beim Kochen von Pudding sollte die Temperatur bei etwa 90 °C liegen, beim Abrösten dagegen nur bei etwa 65 °C. Auf Vorrat hergestellte gekochte Produkte sollte man in flache Wannen füllen, da sie darin besonders schnell abkühlen, und dann ins Kühlhaus stellen. Dabei sollten die Produkte mit Folie abgedeckt werden, aber direkt auf der Oberfläche und nicht auf dem Wannenrand, damit sich an der Folie kein Kondenswasser sammeln kann. Beim Kochen von Pudding ist es zu empfehlen das Cremepulver erst mit einem Teil der Milch in einem Gefäß oder der Anschlagmaschine klumpenfrei anzurühren und dann in den Kessel des Cremekochers zu gießen. Auch die Herstellung von Brandmasse ist im Cremekocher möglich. Dazu sollte man zuerst Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz zusammen bei 130 °C unter langsamem Rühren aufkochen, bis das Gemisch blubbert. Dann das Mehl zugeben und bei hoher Drehzahl für eine halbe bis maximal eine Minute einrühren. Damit das Rührwerkzeug dabei nicht das Mehl vor sich her schiebt und schnell eine homogene Brandmasse entsteht, ist es sinnvoll das Mehl nach dem Einfüllen kurz mit einer Kelle oder einem Stabmixer unter das Flüssigkeitsgemisch zu ziehen. Nach dem Einrühren lässt man das Rührwerk langsam weiterlaufen, bis sich die Brandmasse ballt und vom Kesselrand löst. Dann die Masse entnehmen, soweit abkühlen lassen, dass das Vollei nicht mehr gerinnt und dieses in der Anschlagmaschine portionsweise unterrühren.

Foto: Frisch Spritzmatic 2021

[9] Neben Bandanlagen baut Frisch-Spritzmatic für alle Betriebsgrößen auch Handsprühmaschinen, wie die Jetino, für Aprikotur, Fondant und Tortenguss.

Überziehen, Dosieren und Schneiden. Frisch Spritzmatic bietet mit der modularen Combino-Baureihe eine Veredelungslinie an, die mit den Ansprüchen des Produktionsprozesses mitwächst und vergleichsweise kostengünstig erweiterbar ist. Ein interessantes Einstiegsmodell ist dabei die Berliner-Linie. Der nächste Schritt ist die Erweiterung zur Tortenguss-Linie für die Früchtezeit. Durch Hinzufügen des „Hitzetunnels" ist die Veredelungslinie dann vollständig und vielseitig einsetzbar. Neben den Durchlauf-Bandanlagen hält Frisch-Spritzmatic auch für alle Betriebsgrößen ein großes Sortiment an Handsprühmaschinen für Aprikotur, Fondant und Tortenguss bereit. Das Portfolio von DojaTec reicht von Glasur- und Aprikotursystemen über Überzugsanlagen für Butterfett, Fettglasur und Schokolade sowie Dippsysteme für Berliner, Donuts, Cup-Cakes & Co. bis hin zu Sprühsystemen für Flüssigei, Glanzmittel, Öl oder Sirup. Zur rationellen Herstellung von Feinen Backwaren aus emulgatorfreien Biskuitmassen oder Wiener Massen gibt es zudem eine statische Verschäumung. Neben Lösungen zur Gebäckveredelung gehört zum Angebot von Boyens Backservice unter anderem auch die 1-6 reihige Dosierlinie „Multi Station M600" zum automatischen Verwiegen und Verstreichen in einem Schritt.

[10] DojaTec bietet ein breites Portfolio an Lösungen zur Veredelung von Gebäcken an, wie etwa automatische Durchlauf-Glasursysteme.
[11] Die Duo- und Trio-Backstationen von Opelka erreichen im 6-reihigen Betrieb, bei sieben Minuten Backzeit pro Charge, Stundenleistungen von 1.000 bzw. 1.500 Berlinern.

Die Steuerung erfolgt über einen Touchscreen mit Farbdisplay. Die Anlage besteht aus einer volumetrischen sehr kompakten Dosiereinheit mit integriertem Transportband. Sie dosiert gewichtsgenau flüssige und halbfeste Produkte, auch mit Stücken, als Tupfen, Streifen oder Flächen. Auf Maschinen zum Schneiden von Feingebäck, Torten und anderen Konditoreiwaren hat sich Rens Automation BV spezialisiert. Das hauseigene oszillierende Schneidemodul ist ideal für den sauberen Schnitt von zusammengesetzten Produkten, aus mehreren Komponenten mit verschiedenen Festigkeiten. Dabei ist die Verarbeitungsgeschwindigkeit hoch, sie beträgt beispielsweise bis zu 23.000 Puddingschnitten pro Stunde. Opelka baut heizschlangenlose Siedebackanlagen für alle Betriebsgrößen in verschiedenen Automatisierungs- und Ausbaustufen. Für die rationelle und flexible Herstellung von mittleren Siedegebäckmengen eignen sich beispielsweise die Duo- und Trio-Backstationen, basierend auf zwei oder drei miteinander gekoppelten MB 60-Modulen. Als Füllung für die Fettwannen mit integriertem manuellen Fettfiltersystem genügen dabei bereits jeweils 25 Liter Fett. Die Duo-/Trio-Backstationen sind mit der autarken Impfstation EcoLine erweiterbar. Dabei kann ein umlaufendes Kurvenband die auf einem Schlitten abgesetzten Gebäcke an die automatische Impfstation heranführen.

Stefan Schütter

TRENDGERECHTE FÜLLUNGEN FÜR MEHR ABWECHSLUNG

Mit 125 Jahren Erfahrung und sehr gutem Gespür für Food-Trends bietet Zentis seinen Kunden und Partnern immer wieder fruchtige Abwechslung und Vielfalt. Neben unverzichtbaren Klassikern hat der Fruchtverarbeiter aus Aachen auch Varianten für saisonale Konzepte im Angebot. Passend zur kalten Jahreszeit vermitteln beispielsweise Kombinationen, wie „Cranberry-Orange" und „Pflaume-Zimt", ein leckeres winterliches Gefühl. Bereits für nächsten Frühling und Sommer erweitert Zentis das Portfolio mit Sorten, wie „Mango-Kokos" und „Kiwi-Stachelbeere", für einen frischen und fruchtigen Genuss. Auch das Thema Botanicals wird hier aufgegriffen. Dafür stehen Sorten, wie „Himbeere-Hibiskus", „Erdbeere-Rosmarin" und „Birne-Kardamom", mit sonnengereiften Früchten und einzigartigen Geschmacksprofilen.

Anzeige