Internorga in Hamburg

Nach zwei Jahren Corona-bedingter Pause und ein paar Wochen später als üblich nimmt die Internorga neuen Anlauf. Vom 30. April bis 4. Mai 2022 steht in Hamburg der Außer-Haus-Markt im Mittelpunkt.

Die Aussteller für die Backbranche haben einen neuen Platz bekommen und sind jetzt in der Halle A 3 zu finden. Einige Unternehmen haben uns vorab über ihre Exponate informiert.

Mit diversen Neuerungen im Gepäck präsentiert sich **Boyens Backservice** auf der Messe. Darunter ist das Fruit Gel 100+, ein rundum neu entwickeltes Geleepulver, das Feinbackwaren und Obstgebäcken den „letzten Schliff" verleiht. Bei der Produktentwicklung waren mehrere Handwerksbäcker involviert. Die Erwartungen der Bäckerkunden im Hinterkopf, legten die Ibbenbürener besonderen Fokus auf einen intensiv fruchtigen Geschmack des fertigen Gelees und einen schönen Glanz, genauso auf die Maschinenfreundlichkeit des Produkts, gute Säurestabilität und ideale Froster-Eigenschaften. Ein weiterer Vorteil: Der Zuckeranteil ist reduziert. Das Geleepulverkonzentrat wird im 10-kg-Karton, in 4 PE-Beuteln zu je 2,5 kg verpackt, geliefert. Wobei der Inhalt eines Beutels für 25 kg gebrauchsfertiges Gelee ausreicht. Traditionell bietet das Unternehmen das Gelee in den Geschmackssorten Aprikose, Neutral und Rot für feine Erdbeerschnitten und fruchtige Beerenkuchen an.

Im Bereich der Abfülltechnik zeigt Boyens Backservice die „Universal 2000 i" als größtmöglichen Volumenabfüller im Zusammenspiel mit der Hopper Topper Transferpumpe zur Material-Trichter-Befüllung. Diese universellen Prozesseinheiten können zum manuellen Abfüllen von heißen und kalten Speisen, von festen, pastösen, flüssigen und voluminösen Produkten genutzt werden. Die Allrounder können als

Mit Fruit Gel 100+ hat Boyens Backservice in Zusammenarbeit mit mehreren Handwerkbäckern ein rundum neues Geleepulver entwickelt

Nach aktuellem Stand besteht eine FFP2-Maskenpflicht für die Besucher in allen Messehallen und geschlossenen Räumen. An Steh- und Sitzplätzen kann die Maske abgenommen werden. Außerdem gelten weiterhin die allgemeinen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen.

Einzelmaschine zum Einsatz kommen, aber auch in komplexen Produktionslinien mit elektronischer Produkterkennung für Schalen, Formen und Bleche integriert werden.
Breit aufgestellt ist das Unternehmen auch bei der Palette der Vorsatzteile für alle Unifiller-Portionier-Dosierlösungen. Neu entwickelt wurde das Dosierventil Deep Free für ein „tropffreies" Dosieren von Dips und Soßen, Suppen, Fleischsalaten, Desserts, Toppings, Rührmassen, Marmeladen, Aufstrichen und pastösen Lebensmitteln.

iPump Multi Station

Als absolutes Highlight kündigt das Unternehmen die iPump Transfer-Lösung an. Die Lösung – sie hat Premiere auf der Internorga – versorgt alle Füll- und Materialtrichter direkt aus dem Koch- bzw. Anschlagkessel heraus und hält den Trichterfüllstand konstant auf einem gleichmäßigen Level. Die Überwachung des Füllstands übernimmt die integrierte Photozelle. Muss Material nachgefüllt werden, springt die Pumpe automatisch an. Die gesamte Befüllung läuft also automatisiert ab. Gleichzeitig ist die neue Lösung flexibel und eignet sich für die unterschiedlichen Trichtergrößen und -höhen der Füllstationen oder Dressieranlagen, die in Bäckereien im Einsatz sind.

REGO HERLITZIUS informiert die Besucher in Hamburg über seine Planeten-, Rühr- und Knetmaschine der Reihe PM und bietet ein Messespecial. Die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teig erfolgt mit der Ausführung REGO PM 60 besonders leicht, präzise, hygienisch und schonend. Im Zusammenspiel mit dem elektrischen REGO Kesselhubwagen wird der Produktionsprozess noch effizienter. Der robuste, bedienerfreundliche und Akku-betriebene Kesselhubwagen übernimmt den flexiblen Transport

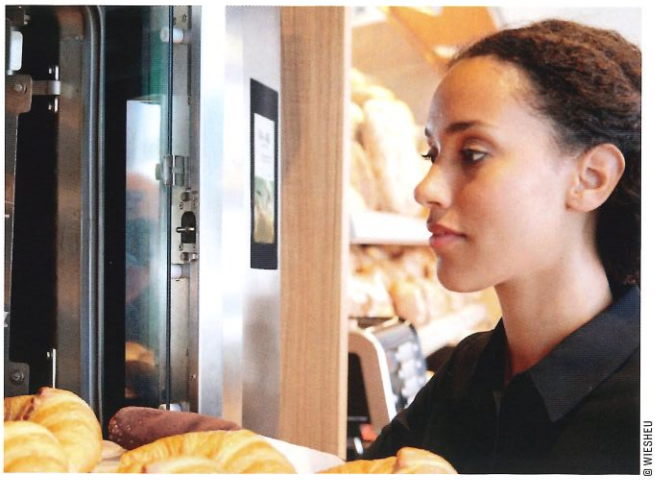
des Kessels zum nächsten Prozessschritt. Dank seiner stufenlosen elektrischen Höhenverstellung und der exakten Kesselpositionierung per Knopfdruck ist ein problemloser Standortwechsel und damit ein schneller Arbeitsablauf möglich. Beide zusammen, inklusive drei Werkzeugen nach Wahl für die Planeten-, Rühr- und Knetmaschine, bietet das Wuppertaler Unternehmen anlässlich der Internorga zu Sonderkonditionen an.

Auch Brotschneidemaschinen gehören zum Portfolio. Sie kommen sogar in Justizvollzugsanstalten zum Einsatz. Die Wuppertaler haben für diesen Bedarf eine besonders gesicherte Ausfertigung der ROTEC 350 entwickelt. Diverse Schlösser verhindern, dass der Korpus der Maschine geöffnet werden kann, und die Plexiglas-Scheibe oberhalb des Schneideraums ist zusätzlich durch ein Lochblech vor Beschädigung geschützt. Das Brot wird manuell in den Schneideraum eingelegt, wobei das Messer nicht zugänglich ist. Vor dem Schneidevorgang muss dann die Haube geschlossen werden. Hier wird ein codierter Endschalter zum Verschluss eingesetzt, wodurch der Mechanismus nicht durch einen beliebigen Magneten umgangen werden kann.

Planeten-, Rühr- und Knetmaschine PM 60 und der REGO Kesselhubwagen

© REGO HERLITZIUS

WIESHEU zeigt kombinierte Lösungen für das Backen, Erhitzen und Regenerieren am PoS. „Wir freuen uns, dass die Messe Hamburg den Mut hat, den Messetermin nur um wenige Wochen zu verschieben. Damit bietet sich erstmals wieder seit mehr als drei Jahren die Gelegenheit, sich in dieser Form zu treffen, Kontakte zu knüpfen und Produkte zu präsentieren", sagt Marcus Gansloser, Geschäftsführer der WIESHEU GmbH. In den Mittelpunkt des Messeauftritts stellt das Unternehmen die neueste Generation des Dibas blue2 mit der nach innen gleitenden Tür. Damit wird auch zum ersten Mal das sensorgesteuerte Beschwadungssystem ActiveSteam® präsentiert. In Verbindung mit neuester Lüftertechnologie und Innovationen zur Luftströmung und Dampferzeugung wird die Backzeit verkürzt, das Backen bei geringerer Backtemperatur ermöglicht und dadurch der Energieverbrauch reduziert.



© WIESHEU

WIESHEU präsentiert auf der Internorga den neuen Ladenbackofen Dibas blue2

© BackNatur Lepold

Fruchtig-blumige und malzig-röstige Aromanoten – „Proferment M Bio" eignet sich für alle Arten von Weizengebäck

Mit „Proferment M Bio" stellt **BackNatur Lepold** ein neuartiges Vorteigkonzept vor. Unter Zugabe des Produkts bilden sich in weizenbasierten Vorteigen aromatische Geschmackstoffe, die, so das Unternehmen, den Gebäcken einen Charakter geben, der mit optimal langzeitgeführten Backwaren vergleichbar ist. Fruchtig-blumige und malzig-röstige Aromanoten bilden sich, passend zu allen Arten von Weizengebäcken wie Schnitt- und Kaiserbrötchen, Brezeln, Softbrötchen, Baguette, Weizen- und Weizenmischbrot. Dies wird den Angaben zufolge ausschließlich durch natürliche Zutaten, ohne Zusatzstoffe oder technische Enzyme erreicht. Das Produkt ist „clean label" und vegan. Proferment M Bio wird dem Mehl im Vorteig zugesetzt und mitfermentiert.

Zu den Ausstellern gehört auch **Vandemoortele**. Das Unternehmen begegnet dem Verbraucherwunsch, sich nicht auf ein Produkt festlegen zu müssen, sondern die gesamte Geschmacksvielfalt erleben zu können, mit neuen Mini-Produkten, wie den Mini Fruity Bites Donuts, den Mini Muffins in Vanille und Schokolade und den Mini Pastry Klassikern. Neue RISSO-Kochcremes werden ebenfalls vorgestellt.

© HABERSANG

Cremekocher KORÜ-mat 2G

Den Cremekocher KORÜ-mat 2G zur Herstellung von Koch- und Aromastücken gibt es bei **HABERSANG** zu sehen. Besonders bei der Herstellung von Kochstücken mit niedriger TA (< 300) werden an das Rührwerk hohe Ansprüche gestellt. Dank des Rührwerks mit 355 Nm Drehmoment kann die Maschine solche Teige ebenso verarbeiten wie Mehlkochstücke z. B. aus Dinkelmehl mit hohem Wasseranteil. Auch für leichtere Massen wie Vanillecremes oder Früchte und Fruchtfüllungen ist der Cremekocher geeignet. Die smartCONTROL Steuerung ist das „Gehirn" der KORÜ-mat 2G. Hier werden alle Parameter für den Kochprozess, das Rührwerk und die Wasserdosiereinheit verarbeitet. Der Benutzer muss nur noch den Kessel befüllen und am Touchscreen die Rezeptur auswählen. Den Rest erledigt die Maschine.

Vectron zeigt erstmals das neue mobile Kassensystem Vectron POS M4. Beim Nachfolger der POS MobilePro III handelt es sich um ein Android-basiertes, netzwerkfähiges Gerät mit voller Kassenfunktionalität, das also auch unabhängig von einer stationären Serverkasse funktioniert. Darüber hinaus werden Bestell-Tablets und Webshop-Lösungen sowie die aktuellen stationären Kassensysteme Vectron Pos 7, POS 7 PC und POS 7 Mini vorgestellt. Alternativ zum Einmalkauf von Kasse und Software können die Systeme jetzt auch mit POS Software-Abo erworben werden.

+++

© Vandemoortele

„Minis" von Vandemoortele