# WENN'S RUND LAUFEN SOLL

Damit die Herstellung von Brot, Brötchen & Co. eine wirklich runde Sache wird, bedarf es der optimalen Produktionstechnik. Die vorherrschenden Brennpunktthemen wie Energie und Digitalisierung, aber auch Effizienz, Nachhaltigkeit und Automation, werden von den spezialisierten Herstellern aufgenommen und spiegeln sich auch auf der Südback wider.

Digitalisierung und Energie – das sind die zwei Megatrends, wie auch die WP Bakerygroup unterstreicht und auf ihrem entsprechend auf diese Themen fokussierten Auftritt auf der Südback aufmerksam macht. Getreu dem Motto „think process" antworte man mit dem neuen Unternehmensbereich „WP digital" auf die wachsenden Markt- und Verbraucheranforderungen an Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Innovative digitale Lösungen eröffnen handwerklichen sowie industriellen Backbetrieben neue Horizonte für mehr Effektivität und Wirtschaftlichkeit in allen Stufen der gesamten Prozesskette.

## TRENDS: DIGITALISIERUNG & ENERGIE

Über seinen Webbrowser erhält der Kunde Zugang zu sämtlichen Anlagen- und Maschineninformationen sowie umfangreiche Servicefunktionalitäten, bis hin zur Face-to-Face-Beratung per AR-Support. Arbeitserleichterung, Effizienzsteigerung und Wirtschaftlichkeit lauten die Ergebnisse – über die komplexe Wertschöpfungskette hinweg und trotz des zunehmenden Fachkräftemangels.
Diosna hat hierzu kürzlich eine innovative IoT-Lösung eingeführt. Der Begriff IoT (Internet of Things) beschreibt die zunehmende, globale Vernetzung von Maschinen, Technologien und Benutzeroberflächen. Diese Schnittstellenfunktion optimiert die Prozessabläufe in der Produktion und macht Wartungen plan- und kontrollierbar. Das System mit seiner Zustands- und Produktqualitätsüberwachung durch Live-Daten ist jederzeit und überall zugänglich und transformiert bestehende Herstellungsprozesse ins Industrie-4.0-Zeitalter. Weitere Vorteile für Hersteller aus der Backbranche sind der maschinenübergreifende Rezepteditor sowie das integrierte Account Management für eine transparente Prozesskontrolle. Die schnelle Analyse und Optimierung der gesammelten Daten ermöglicht Unternehmen, auch begrenzte Ressourcen effizienter zu nutzen und die eigene Produktion nachhaltiger zu gestalten.
Das zweite große Sachthema wird beispielsweise von der WP Bakerygroup schlagkräftig mit „WP Energy" bezeichnet – hier dreht sich alles um Energieeinsparung und Energiesicherheit innerhalb des gesamten Bäckereibetriebs. Auf die zentralen Fragen „Wie und wo kann Energie eingespart werden? Was kann zur Energiesicherheit getan werden?" will WP innovative und effektive Lösungen präsentieren.

## EFFEKTIV ARBEITEN

Maximale Flexibilität spielt beim Thema Produktionstechnik eine entscheidende Rolle: Ein Baukastensystem, wie etwa bei Vemag, ermöglicht es, dass sich die Maschine flexibel an die gewünschte Gebäckqualität und das Endprodukt anpasst. Erreicht wird dies hier durch die austauschbaren Vorsatzgeräte. Diese lassen sich einfach und schnell an den Portionierer anbringen. Dabei kann der Messebesucher auf dem Messestand des Maschinenbauers verschiedene Vorsatzgeräte live in Aktion sehen. So gibt es z. B. den Schwanenhals. Mit diesem Vorsatzgerät lassen sich verschiedenste Massen – ob nun für Käsekuchen oder Wiener-Masse – sehr gewichtsgenau in Tortenringe, Backformen oder direkt auf ein Blech dosieren. Dabei kommt es zu keiner Unterbrechung des Produktstroms und somit ist ein kontinuierliches und ruhiges Arbeiten möglich.
Bei der Verarbeitung von Brotteigen (Roggen, Vollkorn, Weizen, glutenfrei) hat der Bäcker eine individuelle Auswahl von verschiedenen Vorsatzgeräten. Als Beispiel kann er Teige direkt in Backverbände abfüllen oder von Hand die Portion vom Portioniertisch abstechen und individuell mit Saaten aufarbeiten. Bei höheren Stückzahlen kann eine pneumatische Abschneidevorrichtung genutzt werden. Mit dem Handfüllkopf lassen sich Massen (beispielsweise für Muffins) punktgenau und sauber in Kuchen-

## Rondo

Die Rondo-Abwieger der Baureihe „7000" sind mit einem zweistufigen, ölfrei arbeitenden Teilungssystem ausgestattet. Dieses gewährleistet höchste Qualität und Gleichmäßigkeit für unterschiedlichste Teigarten. Seit Einführung des ölfreien Teilungssystems ist der Abwieger in mehr als 25 Ländern im Einsatz. Mit ihm lässt sich eine große Vielfalt an Produkten verarbeiten. So lassen sich neben Vollkorn-, Saaten-, Hefe-, Weizen, Roggen, Mischbrotteige und glutenfreie Teige gewichtsgenau teilen. Das Teilen von Produkten mit einer TA von 145 bis zu 180 gehören beim „Abwieger 6000" zum Standard. Die Baureihe „7000" verwendet eine clevere Kombination aus Edelstahl und Techno-Kunststoff, bei der kein Öl benötigt wird. Alle Metallmaterialien, die mit Teig in Berührung kommen, sind entweder mit Teflon beschichtet, aus Kunststoff mit Lebensmittelzulassung oder aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Südback: Halle 7, Stand D27
www.rondo-online.com

## WP Bakerygroup

Ganz im Zeichen der aktuellen Megatrends präsentiert die WP Bakerygroup auf der Südback ihre neuesten Innovationen. Die neue Teigteil- und Rundwirkmaschine „Multimatic Pico" z. B. kommt im Vergleich zu ihrer großen Schwester „Multimatic Pro" mit deutlich reduziertem Platzbedarf aus und eignet sich dadurch besonders für kleinere Bäckereien oder als Zweitmaschine. Mit ihren nur zwei Reihen leistet sie alles, was auch die Größere zu bieten hat – von breitem Gewichtsbereich von 24 bis 350 g über eine hohe Stundenleistung von 1 400–2 800 Stück, Hygiene-Design bis hin zur einfacher Bedienbarkeit. Ihr Plus ist die besondere Eignung für kleinere Produktionsmengen, eine hohe Teigschonung durch das ausgereifte Teilsystem sowie höchste Gewichtsgenauigkeit.

Südback: Halle 9, Stand B21
www.wpbakerygroup.com

## Diosna

Mit den Wendelknetern im Hygiene-Design präsentiert das Unternehmen u. a. eine Premium-Lösung für moderne Großbäckereien. Doch auch kleinere Handwerksbetriebe kommen im Diosna-Sortiment auf ihre Kosten. Auf einer 140 qm großen Fläche findet neben Spiralknetern in verschiedenen Größen auch eine Auswahl moderner Fermentationsanlagen Platz. Somit bildet das Unternehmen die ganze Prozesskette bis hin zum fertigen Produkt aus der eigenen „Bakery" ab. Ein weiteres Highlight wird das Thema „Internet of Things" bei Knetern und ganzen Produktionsanlagen sein. Fachkundige Diosna-Experten stellen exklusiv auf der Südback die neuen Möglichkeiten der vollautomatischen Produktionsüberwachung inklusive des dadurch entstehenden Mehrwerts für Bäckereibetriebe vor.

Südback: Halle 5, Stand C51
www.diosna.de

## Vemag

Neu im Produktportfolio bietet Vemag Maschinenbau einen Bäckerei-Allrounder für mittelständische und größere Bäckereibetriebe an. Der Teig- und Massenportionierer „HP1" besteht aus dem Portionierer „HP1" und individuellen, auswechselbaren Vorsatzgeräten. Der Portionierer arbeitet mit Förderkurven und versorgt die modularen Vorsatzgeräte kontinuierlich mit der Masse bzw. dem Teig. Die Förderkurven des Portionierers sind dabei in der Lage, Massen und Teige mit ganz verschiedenen Konsistenten – viskos oder flüssig, fest oder weich – schonend zu transportieren. Auch großstückige Einlagen wie Nüsse, Trockenfrüchte und Schokolade lassen sich laut Vemag problemlos fördern und abteilen. Dabei ist die Maschine handlich und mobil. Die „HP1" kann zwischen den einzelnen Produktionsbereichen, z. B. Brot, Konditorei und Snack, leicht hin und her bewegt werden.

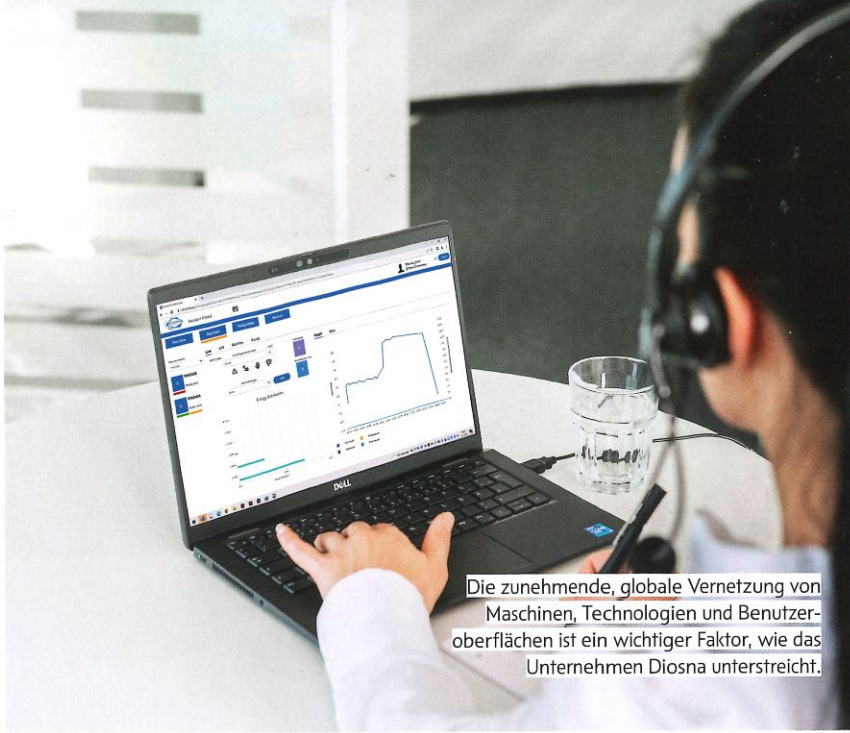
Südback: Halle 5, Stand C35
www.vemag.de

oder Papierformen füllen. Auch das Auftragen von Fruchtfüllungen oder Cremes ist möglich, genauso wie das Aufdressieren von Makronen oder Marzipanhörnchen.

## EFFIZIENZ IM BLICK

Passgenaue Maschineneigenschaften ebenso wie die digitalen Zeit- und Drehzahlanzeigen helfen dem Konditor und Bäcker bei der genauen Rezepterstellung, weiß auch Rego Herlitzius anzuführen. Das Arbeiten mit den Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen soll angenehm, einfach und so effizient wie möglich sein. Auch aus diesem Grund sind die Maschinen das Herstellers alle mit einem Werkzeugschnellwechselsystem ausgestattet. Die stufenlose elektronische Kesselhöhenverstellung erlaubt eine Kesselentnahme völlig ohne Werkzeugausbau – das ist sehr praktisch und Zeit sparend. Die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teig erfolgt mit den großvolumigen „Rego PM 140 S" und „PM 200 S" extrem leicht, präzise, hygienisch und schonend, wie das Unternehmen unterstreicht.

Neueste Systemtechnologie zur Herstellung einer großen Backwarenvielfalt hat sich Handtmann auf die Fahnen geschrieben und zeigt dies auch auf der Messe Südback in Stuttgart – vom freigeschobenen Weizenbrot bis zum Kastenbrot, vom Kleingebäck bis zu Snacks und Feingebäck. Basis sind Portioniermaschinen, die in Kombination mit Vorsatzgeräten flexibel einsetzbar sind zum Teigteilen, Dosieren oder Formen von Backwaren. Eine exzellente Produktqualität und Gewichtsgenauigkeit, was vor allem bei



Die zunehmende, globale Vernetzung von Maschinen, Technologien und Benutzeroberflächen ist ein wichtiger Faktor, wie das Unternehmen Diosna unterstreicht.

## Carlton/Rheon

Der „Rheon Twin Divider VX 222" wurde nach intensivem Austausch mit Kunden und Anwendern in neuem Design gebaut. Hierbei standen die Punkte „noch leichtere Bedienung", „noch mehr Zugang zur Reinigung" und „noch mehr Möglichkeiten zur Instandhaltung in Eigenregie" im Fokus, wie das Unternehmen mitteilt. Die schonende „Rheon V4"-Teigbandformung" wurde in dem Zuge ebenfalls weiterentwickelt. Der neue „Rheon Twin Divider VX 222" kann natürlich auch mit dem „Rheon Cup Rounder" zu einer kompakten Anlage für Produkte von Brot bis zu runden Brötchen erweitert werden. Die Maschine unterstützt ihren Anwender durch Flexibilität und durch die schonende Verarbeitung der Teige. Als wichtigen Punkt im Blick sind hier auch die Kosten in der Produktion.

Südback: Halle 5, Stand B71

www.rheon-europe.com/www.carlton.de

## König

Die neue „ I-Rex Compact EC" von König Maschinen ist eine vollautomatische Teigteil- und Rundungsmaschine mit separatem Teil- und Rundungssystem. Zwei Versionen, nämlich „Classic" und „Futura", bieten mehr Vielseitigkeit durch die Kombination von zwei (unterschiedlichen) Gewichtsbereichen oder Reihen. Mit einem Gewichtsbereich von 30 bis 100 g ist es möglich, bis zu 14 400 Stück pro Stunde zu produzieren (bei sechsreihigem Betrieb). Ein ölfreies Teil- und Rundungsverfahren und eine Trommelformvorrichtung mit durchgehendem Schnellspannband sind zur Reinigung leicht zu entfernen. Die neue Anlage ist im „Easy Clean Design" auf höchstem Hygienestandard ausgeführt. Das Design der „I-Rex Compact EC" bietet umfassende Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung durch große Türelemente, offenes Edelstahldesign und abnehmbare Elemente wie Staubtuch, Schieber und Formtrommel/-band. Alle teigberührenden Teile sind aus Kunststoff oder beschichtet; Auffangschubladen gibt es im gesamten Produktbereich.

Südback: Halle 8, Stand B41

www.koenig-rex.com

## Rego Herlitzius

Die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teig erfolgt mit den großvolumigen „Rego PM 140 S" und „PM 200 S" leicht, präzise, hygienisch und schonend. Die Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen verfügen über eine elektronische Steuerung sowie über einen Speichercomputer mit 37 Programmen à 20 Arbeitsschritten und eine stufenlose elektronische Drehzahlregelung. Auch das automatische Anlaufprogramm der Maschinen ist computergesteuert, was nebenbei auch Werkzeuge und Maschine schont. Die Maschinen sind alle mit einem Werkzeugschnellwechselsystem ausgestattet. Die stufenlose elektronische Kesselhöhenverstellung erlaubt eine Kesselentnahme völlig ohne Werkzeugausbau. Darüber hinaus lässt sich der Arbeitsprozess durch den Einsatz des Rego-Kesselhubwagens weiter optimieren.

Südback: Halle 9, Stand D61

www.rego-herlitzius.com

## Mühlhausen/BÄR

Auf der Südback 2022 präsentiert das Unternehmen die neue „BÄR Varimixer Ergo VL-5"-Serie. Die „VL5"-Steuerung werde neue Maßstäbe in der Funktion und der Bedienung setzten. Der übersichtliche 10 Zoll große Touch-Bildschirm ermöglicht es, Rezepte direkt einzugeben und zu speichern, auch können verschiedene Maschinenparameter leicht abgerufen werden. Leichte Bedienbarkeit und Funktionalität trifft hier auf Ergonomie. Die neue Steuerung soll die Maschine in Zukunft auch Netzwerkfähig machen. Besonders wurde darauf geachtet, dass wichtige Baugruppen wie Motoren und Frequenzumformer beste Qualität aus den Getriebewerken Nord sind. Dies garantiere eine lange Lebensdauer und sehr kurze Ersatzteilwege. Die Markteinführung der „VL-5"-Generation ist für 2023 geplant.

Südback: Halle 10, Stand C24

www.muehlhausen.info

## Fritsch

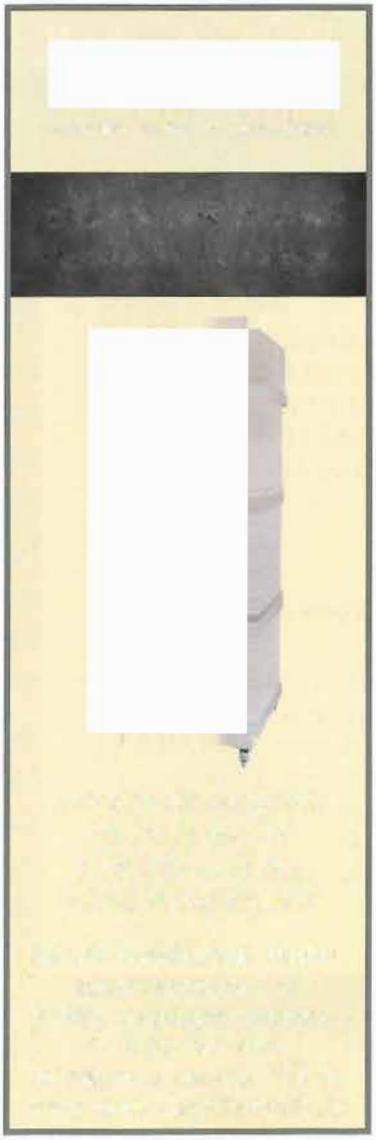
Im Jahr 1956 stellte Fritsch seine erste „Rollfix" vor – jetzt kommt die neue Generation der bekannten und weltweit geschätzten Ausrollmaschine auf den Markt. Die Ingenieure haben die Steuerung der Teigausrollmaschine noch benutzerfreundlicher gemacht. Mit einem komplett neuen Bedienkonzept wird das Arbeiten jetzt noch einfacher und intuitiver. Auch das Maschinendesign wurde hinsichtlich Hygiene und Reinigung gezielt weiterentwickelt. So lassen sich jetzt beispielsweise der Mehler und die Bürste schnell und einfach herausnehmen, um die Anlage besser reinigen zu können. Damit reagiert Fritsch auf die steigenden Qualitätsanforderungen des Marktes. Weil die Leistungsanforderungen der Kunden im handwerklichen und mittelständischen Bereich nach Beobachtung des Unternehmens sehr unterschiedlich ausfallen, bietet Fritsch die „Rollfix" weiterhin in drei Modellvarianten an.

Südback: Halle 7, Stand B37
www.fritsch-group.com

## Handtmann

Die Antriebe der „VF 800"-Teigteiler sind nach Energieeffizienzkriterien (TÜV-SÜD-EME-Standard) ausgelegt und zertifiziert, wodurch sich geringe Energiekosten ergeben. Die Antriebseinheit wurde mit robusten und langlebigen Bauteilen konstruktiv für eine doppelte Lebensdauer ausgelegt. Handtmann setzt in seinen Portionier- und Teigteilmaschinen hochenergieeffiziente Servo-Achsen ein. Diese bestehen aus Servo-Umrichter und Servo-Motor. Durch die Verwendung von Synchronmotoren ergeben sich zusätzliche Vorteile bezüglich der Energieeffizienz und kompakter Bauweise, sodass sich ein Gesamtwirkungsgrad der Servo-Achsen von über 90% ergibt. Außerdem ist das Vakuumsystem mit einer speziell entwickelten Vakuumpumpe ausgestattet, wodurch sich eine längere Standzeit sowie eine höhere Prozesssicherheit ohne Leerlauf ergeben.

Südback: Halle 5, Stand D11
www.handtmann.de



teurem Rohstoffeinsatz ein entscheidender wirtschaftlicher Vorteil ist, zeichne alle präsentierten Systemlösungen aus.

### FLEXIBEL BLEIBEN

Die vorgestellten Lösungen für das Bäckerhandwerk sind für die flexible Verarbeitung verschiedenster Teigkonsistenzen oder Produktmassen und somit für ein vielseitiges Produktprogramm geeignet. Die Manuelle Portioniereinheit (MPE) sei in Verbindung mit einer Handtmann-Portioniermaschine hervorragend für das wirtschaftliche Teilen vielerlei Teige geeignet. Das herausragende Merkmal des Systems ist die präzise Portionierung durch das Flügelzellenförderwerk in der Portioniermaschine. Das stellt besonders bei Teigen bzw. Massen mit einem hohen Rohwareneinsatz einen entscheidenden Kostenvorteil dar. Der Teigteilprozess ist ohne Trennöl und Mehl möglich. Durch die flexible Verarbeitung verschiedenster Teigkonsistenzen ist ein vielseitiges Produktprogramm herstellbar. Die MPE erleichtert und rationalisiert den Teigteilprozess effektiv und garantiert grammgenaue Gewichte pro Portion. Ein großer Gewichtsbereich ist flexibel einstellbar. Bernhard Vetter, Gebietsverkaufsleiter Bäckerei bei Handtmann hat Vorfreude auf die Südback: „Wir freuen uns auf das Wiedersehen und den Austausch mit unseren Kunden, die eine Vielzahl an praxisnahen Lösungen für das Bäckerhandwerk auf dem Handtmann-Stand erwarten können. Aber natürlich auch neue Maschinen und Vorsatzgeräte, Herstellungsverfahren und Produktideen."

Von kleiner Bäckerei bis große Bäckerei, vom Bio-Bäcker bis zum konventionellen Bäckerr: Handwerkliche Teige sind individuell und stellen durch die oft weiche- und längere Teigführung (gerne auch über Nacht) höhere Ansprüche an die Verarbeitung. Diese handwerklichen- und traditionellen Teige führen aber gerade zu besonderen Gebäcken mit handwerklicher Optik, mit ansprechendem Aroma und einer natürlichen Frischhaltung. Genau dies ist der Schlüssel für einzigartige Produkte und dadurch auch für gute Erträge, heißt es aus dem Hause Carlton/Rheon. Als Beispiel wird hier der „Rheon Twin Divider VX 222" genannt.

### UNKOMPLIZIERT UMRÜSTEN

Mit der „Progressa bread" brachte Fritsch in diesem Jahr eine neue, kompakte Brotlinie auf den Markt. Sie verarbeitet weiche Teige mit langer Vorgare und teilweise mit hohem Roggenanteil mit einer Leistung von 800 bis 1 800 kg pro Stunde zuverlässig und äußerst gewichtsgenau. Um möglichst viele verschiedene Produkte in hoher Qualität herstellen zu können, lässt sich die Linie unkompliziert umrüsten und

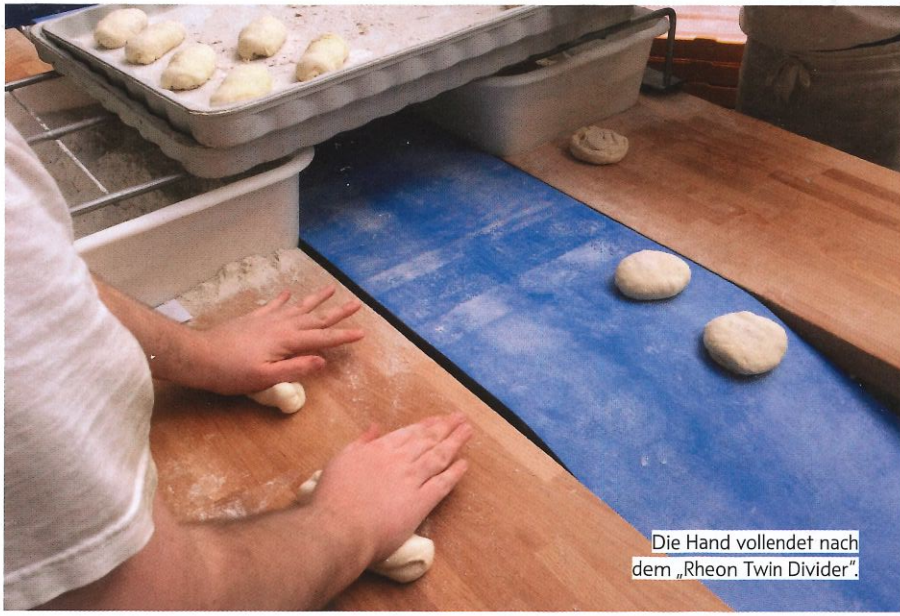
schnell reinigen. Bei der Entwicklung wurde großer Wert darauf gelegt, dass alle Teile gut zugänglich und einfach herausnehmbar sind. Im Antriebsraum der Linie befinden sich keine Motoren oder sonstigen elektrischen Teile wie etwa Sensoren, sodass die Linie zügig zerlegt und größtenteils mit dem Dampfstrahler gründlich gereinigt werden kann. Ein weiteres großes Plus der „Progressa bread" ist der auf ein Minimum reduzierte Bedarf an Öl für die Verarbeitung des Teigbands. Dies senkt nicht nur die Kosten des laufenden Betriebs und vermindert den Reinigungsaufwand erheblich, sondern sichert zudem eine hohe Qualität der Endprodukte, indem Öleinschlüsse vermieden werden.

„Mit unserem ‚SDS nano' und dem ‚Soft Dough Roller (SDR)' erhalten wir ein gleichmäßiges Teigband, das sehr schonend und restteigfrei verarbeitet wird. Hiermit schaffen wir die Basis für die Produktion hochwertiger Endprodukte", beschreibt Michael Gier, Leiter der Fritsch World of Bakery, das Vorgehen. Ein Wiegesystem mit zwei Waagen und präziser Schnittlängenanpassung sorge für eine herausragende Gewichtsgenauigkeit der Produkte.

Dass Fritsch seit drei Jahren Teil des Multivac-Konzerns ist, kam den Entwicklern an dieser Stelle zugute. Als Verpackungsmaschinenhersteller hat Multivac große Erfahrung mit exakten Wiegesystemen und so konnte auf eine Lösung aus dem eigenen Haus zurückgegriffen werden.

## ERGONOMIE SCHONT

Schonend und gleichzeitig rationell arbeiten, das ist eine besondere Herausforderung, der sich BÄR (im Vertrieb von Mühlhausen) anhand seines „Ergo"-Services angenommen hat. Aufgrund des hohen Wirkungsgrads sind schonende Massenaufbereitung und energieeffizientes Arbeiten durch geringere Laufzeiten



Die Hand vollendet nach dem „Rheon Twin Divider".

schon längst ein Thema. Dies, beispielsweise vereint mit den akkubetriebenen Hebekippern, schone die Angestellten und spare Zeit. Das Unternehmen macht auch aufmerksam auf die schonende und effiziente Massenaufbereitung in Verbindung mit den Kesselrandabstreifer bei beispielsweise Buttercremes: Dies verkürze die Laufzeit um ein Vielfaches und spare somit Energie und Zeit. Mit den Hebekippern lassen sich sodann im Anschluss die produzierten Massen effizient in Abfüllanlagen oder Portionierer in bis zu 1,8 m Höhe abkippen.

Die Anbieter diverser Produktionstechnik haben sich also der wichtigsten (Trend-)Themen akribisch angenommen und präsentieren ihre Angebote u. a. aufmerksamkeitsstark auf der Südback – und darüber hinaus.

| Stephanie Prieß-Klein |