Vielfältige Viennoiserie

Die **Feingebäck-Auswahl** ist bei vielen Betrieben groß. Ebenso groß ist das Angebot an **Maschinen** und **Anlagen,** die seine Herstellung und Veredelung rationeller machen.

[1] Blechkuchen zählen zu den Feingebäcken und sind besonders rationell herzustellen. Mit einem Ultraschallschneider wie hier von Krumbein lassen sie sich auch rationell schneiden.

Die Basis für Feingebäcke sind in der Regel Hefeteige oder Rührmassen. Für die Massenherstellung kommen Anschlagmaschinen oder Planetenrührer zum Einsatz, wie sie Rego Herlitzius oder Bär anbieten. Biskuitmassen und anderes kann man alternativ auch mit einer statischen Verschäumung produzieren, wie sie Dojatec im Programm hat. Ein anderes schnelles Aufschlagverfahren für Rührmassen, Buttercreme, Sahne, Desserts und vielem mehr nutzt der Shufflemixer des gleichnamigen Herstellers aus den Niederlanden. Die Geräte mit programmierbarer Steuerung sind in (semi-)automatische Produktionslinien integrierbar und können flüssige Zutatengemische im geschlossenen System kontinuierlich pumpen, mischen und aufschlagen. Dazu kombinieren sie die Funktionalität von Anschlagmaschine, Planetenrührer und Mixer mit einer patentierten kontinuierlichen Belüftung. Serienmäßig lassen sich die mit dem mobilen Shufflemixer hergestellten Produkte über einen Schlauch mit Spritzdüse direkt dosieren. Mit dem optionalen Manifold aus hochwertigem Kunststoff lässt sich das Produkt auch in Form einer 2 bis 20 Millimeter starken Schicht gleichmäßig aufstreichen. Ergänzend gibt es weiteres Zubehör: Ein Einspritzsystem ermöglicht die Zugabe von Früchten, Gelatine, Schokolade und anderem. Ein CIP-System reinigt den Shufflemixer vollautomatisch. Zur Temperatur-Steuerung fördert

[2]

Foto: Boyens Backservice 2023

[3]

Foto: Rego Herlitzius 2022

[4]

Foto: Bär 2023

[2] Die robuste Work Station von Boyens Backservice aus Edelstahl eignet sich als ergonomische Basis für alle Unifiller ELF 400 und Unifiller Tisch Dosieranlagen. [3] Die Anschlagmaschinen und Planetenrührer von Rego Herlitzius, wie der PM 140, sind zur Herstellung von Massen, Cremes und vielem mehr ideal. [4] Bei der weiterentwickelten Ergo-Serie von Bär ist nun eine regelmäßige Wartung überflüssig, denn der Motor für die Kesselhebung ist jetzt komplett selbstschmierend.

eine Kühlgruppe Kühlwasser durch die Rohre des Shufflemixers oder des optionalen statischen Mischers. Dieser vermengt eine Mousse oder Creme beispielsweise mit Früchten, ohne die luftige Textur zu schädigen.

Perfekt dosiert. Zur Weiterverarbeitung von Feingebäckteigen ist häufig eine Ausrollmaschine im Einsatz. Die Rollfix prime von Fritsch ist dabei die richtige Wahl, wenn es um hohe Leistung im Dauereinsatz geht. Im Vergleich zu den kleineren Rollfix-Modellen verarbeitet sie mit ihrem größeren Walzenspalt von bis zu 50 Millimetern auch sehr große Teigchargen. Eine Doppelspindel an der Zustellwalze sorgt dabei für zusätzliche Kraft und lässt zusammen mit der wählbaren Zuführgeschwindigkeit größere Abwalzgrade zu. Zudem ist die Rollfix prime serienmäßig für die Herstellung von Dünnteig ausgestattet. Massen, Füllungen und andere Produkte müssen nicht ausgerollt, sondern nach ihrer Herstellung möglichst rationell und präzise dosiert werden. Für die industrielle Dosierung vielfältiger Produktmassen von flüssig über pastös oder zähfließend bis hin zu grobstückig hat Handtmann beispielweise die Kombination aus dem Vakuumfüller VF 820 und dem Dosiersystem DS 552 im Programm. Das DS 552 ist ein ventilloses Hochleistungsdosiersystem mit einer Produktionsleistung von bis zu 200 Takten pro Minute auf 2 bis 24 Bahnen. Stufenlos einstellbare Portionsgrößen von 5–500 g werden flexibel direkt auf Teigbandanlagen, in Behältnisse, Tiefziehverpackungsmaschinen oder Traysealer dosiert. Eine große Auswahl an Dosierdüsen bringt zusätzlich Spielraum für ein großes Produktspektrum. Für die handwerkliche Herstellung kleiner Chargen bietet sich eine VF 608 B Portioniermaschine mit manuell und flexibel bedienbarem Dosierventil DV 85-1 an. Auch sie kann unterschiedliche Produktmassen von flüssig über pastös bis hin zu stückig oder auch mit Einlagen, wie Schokoladen-Fruchtstücken, grammgenau dosieren. Boyens bietet als Ergänzung für seine Dosierlösungen eine auf vielfa-

Anzeige

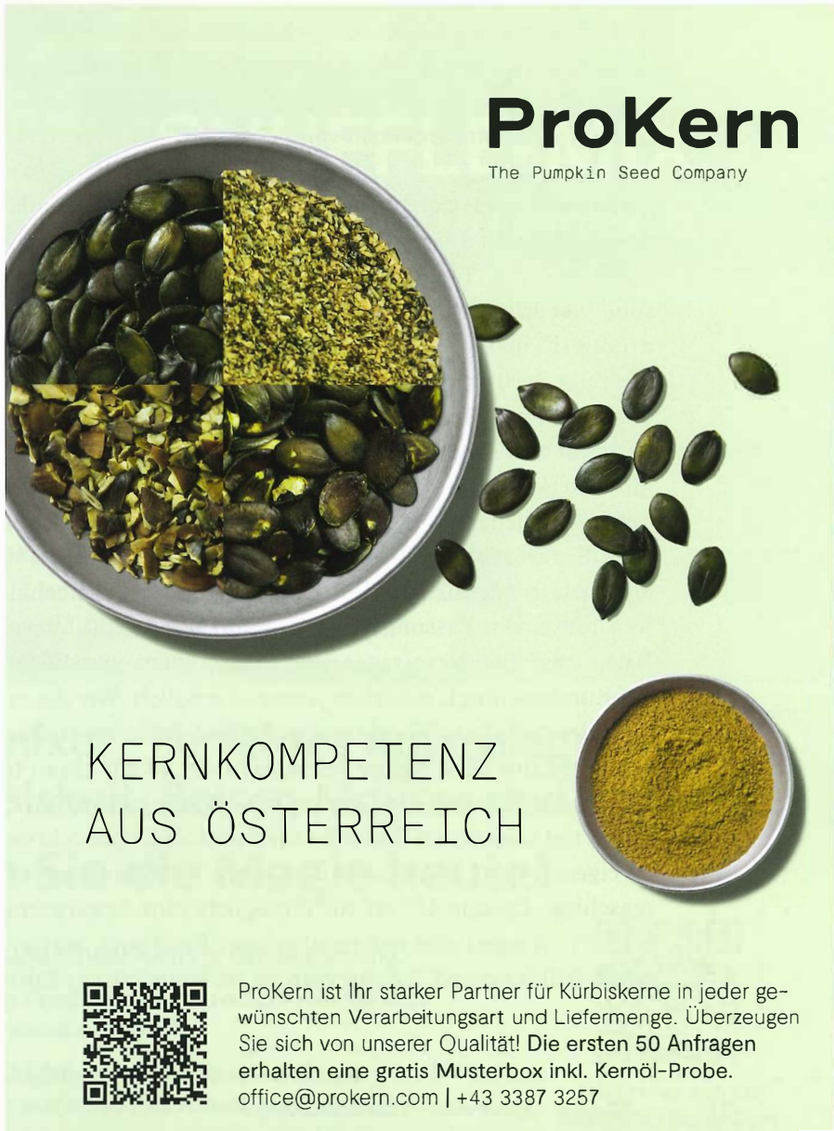

Foto: Handtmann 2023

[5]

[6]

Foto: Fritsch 2022

[7]

[5] Die Kombination aus VF 820 und Dosiersystem DS 552 von Handtmann ermöglicht die Dosierung von Produktmassen, von flüssig über pastös und zähfließend bis grobstückig. [6] Die Ausrollmaschine Rollfix prime hat Fritsch mit einem Walzenspalt bis 50 mm auf den Dauereinsatz mit großen Teigchargen ausgelegt. [7] Dojatec baut Bandanlagen zum Glasieren und Veredeln von Feingebäcken, bei Bedarf auch mit einer Bestreuung für gröberes Dekor, wie gehobelte Nüsse und Mandeln.

chen Kundenwunsch neu entwickelte Work-Station an. Diese punktet mit ihren praktischen Ablageflächen, Stauräumen und Arbeitsflächen, im praktischen Einsatz steht sie zudem für Flexibilität und Mobilität. Das robuste Edelstahlmöbel eignet sich gut als ergonomische Arbeits-Station für alle Unifiller ELF 400 und Unifiller Tisch-Dosieranlagen, um Lebensmittel und Speisen sicher abzufüllen. Die Work-Station ist aber auch als äußerst stabiler Transportwagen einsetzbar. Für die großen Unifiller Portionier- und Dosieranlagen von Boyens, wie die CPL 500, Universal 1000 oder 2000 sowie die fahrbare Multistation, dient die langlebige Work-Station als ideale Ablagefläche für demontierte Dosieranlagen und Zubehörteile. In jedem Fall sorgen hochwertige Bockrollen sowie zwei gebremste Lenkrollen für barrierefreies Arbeiten und für leichte Rangiermöglichkeiten. Dabei sind die beiden im Lieferumfang enthaltenen großen luft- und wasserdurchlässigen Eurokörbe mit ihren genormten Grundmaßen optimal miteinander kombinierbar und ermöglichen ein komfortables Lagern und Trocknen von Zubehörteilen.

Veredeln und conchieren. Mit Hilfe von Glasieranlagen lassen sich Feingebäcke, Blechkuchen und mehr mit Aprikotur, Gel, Tortenguss sowie Fondant oder Zuckerlösung veredeln. Die von Dojatec entwickelten Bandanlagen benötigen dabei keine Zwischentrocknung der Gebäcke nach der Sprühbrücke und vor der Fondantwippe. Als weiteren Rationalisierungsschritt gibt es die Bandanlagen jetzt auch mit automatischer Absetzung der glasierten Produkte in Bäckerkisten. Die Stundenleistungen der verschiedenen Anlagenmodelle liegen bei 1.000 bis 5.000 Gebäcken. Ganz nach Bedarf gibt es Modelle mit einer Bandbreite von 440 Millimetern oder 620 Millimetern sowie mit Materialbehältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 200 Litern. Dabei sind Sonderanfragen oder Maschinenanpassungen auf Kundenwunsch natürlich jederzeit möglich. Wer die eigene Herstellung im Konditoreibereich auf die Spitze treiben möchte, kann seine eigene Schokolade gemäß des „bean to bar"-Konzepts herstellen, also „von der Bohne bis zur Tafel", sprich mit sämtlichen Schritten der Schokoladenproduktion im eigenen Haus. Dazu bietet die Gruppe DGR die Conchiermaschine „Conche-40" an. Sie ermöglicht eine Erwärmung bis 50°C. Ausgestattet mit regulierbarer Belüftung, Wassermantelkühlung und Touchscreen ist sie komplett aus Edelstahl gefertigt, nur Kesselboden und Walzrollen sind aus Granit. Der Kessel für 10–40 Liter ist via Joystick kippbar.

Schneiden und sprühen. Blechkuchen müssen nach dem Veredeln noch geschnitten werden. Das sollte die Backstube übernehmen, um das vielerorts ohnehin ausgedünnte Verkaufspersonal zu entlasten. Mit der Ultraschalltechnik von Krumbein lassen sich die verschiedensten Produkte schnell und sicher schneiden. Die Stück-Größe ist dabei individuell einstellbar. Auch empfindliche Produkte, etwa mit Sahne oder Creme, werden ohne Produktverdrängung geschnitten. Frisch oder gefroren, eckig oder rund, im Blech oder auf Schneidplatten: Dank Ultraschall-Schneidetechnik wird das Produkt weniger angefasst und ohne Verformungen in gleiche Verkaufseinheiten geteilt. Dabei reduziert das Schwingen der Ultraschall-Klinge das Anhaften von Produktresten weitgehend. Mittels hochfrequenter Schwingungen einer Titanklinge ist auch das Schneiden in Vierrand-Blechen möglich. Die Schneidparameter können dabei für jedes Produkt

AUSWAHL VON ANBIETERN VON FEINGEBÄCK-AUFARBEITUNGS- UND VEREDELUNGSTECHNIK

Bär / Mühlhausen
Tel.: +49 (0)4193 96 88 28
www.muehlhausen.info

Boyens Backservice
Tel.: +49 (0)5451 96 37-0
www.boyensbackservice.de

Gruppe DGR
Tel.: +49 (0)211 99 54 25 00
https://gruppe-dgr.de

DojaTec
Tel.: +49 (0)7072 92 93-0
www.dojatec.de

Dübör
Tel.: +49 (0)5222 93 44-0
www.dubor.de

Frisch Spritzmatic
Tel.: +49 (0)7345 75 04
www.frisch-spritzmatic.de

Fritsch
Tel.: +49 (0)9326 83-0
www.fritsch-group.com/de

Handtmann
Tel.: +49 (0)7351 34 2-0
www.handtmann.de

Krumbein
Tel.: +49 (0)36259 58 01 5
www.krumbein-rationell.com

Opelka
Tel.: +49 (0)7141 29 22 4-0
www.opelka.de

Rademaker
Tel.: +31 (0)345 54 35 43
https://rademaker.com

Rego Herlitzius
Tel.: +49 (0)2129 34 66-0
www.rego-herlitzius.com

Shuffle-Mix B.V.
Tel.: +31 (0)342 45 03 22
www.shufflemix.de

Vemag
Tel.: +49 (0)4231 77 7-0
www.vemag.de

(Kein Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit aller Angaben)

Foto: Dübör 2023

Foto: Shuffle-Mix 2023

[8]

[9]

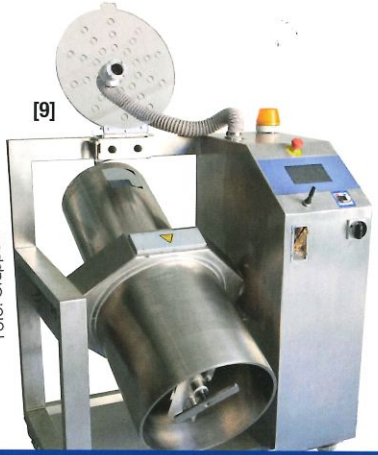

Foto: Gruppe DGR 2022

[10]

[8] Der seit 25 Jahren von Shuffle-Mix gebaute Shufflemixer, eine Art Anschlagmaschine mit Belüftung, ist inspiriert durch die jahrhundertealte Buttereitechnik für Milch. [9] Die Conche-40 von DGR ist eine steckerfertige Conchiermaschine zur Schokoladenherstellung, mit einem Kessel für 10 bis 40 Liter. [10] Dübör bietet sein universell einsetzbares Backtrennmittel Trennaktiv PR 100 jetzt auch als palmölfreie Variante 100 SP an, die zudem besonders nebelarm ist.

hinterlegt werden. Neben Schneidetechnik baut Krumbein auch Dressiertechnik und modulare Produktionslinien, die mitwachsen. Damit sich Blechkuchen, Brote und andere Gebäcke sicher aus den Formen und Blechen lösen, ist das passende Trennmittel unverzichtbar. Ein bewährtes Backtrennmittel ist beispielsweise das universell einsetzbare Trennaktiv PR 100 von Dübör. Es gewährleistet eine sichere Trennung bei allen Brot- und Kuchenformen, insbesondere bei Wiener- und Bisquitbodenformen sowie bei Stahlbändern in Durchlauföfen. Da der Einsatz von Palmöl in vielen Produkten aus gutem Grund umstritten ist, bietet Dübör in seinem Sortiment auch palmölfreie Alternativen von Backtrennmitteln an. Dabei ist die palmölfreie Variante PR 100 SP sogar besonders nebelarm zu verarbeiten. Sie zeichnet sich zudem durch eine sparsame und saubere Anwendung aus und ist mit der hauseigenen Airmix-Sprühtechnik in den Modellen TSA 5, TSA 20, TSA 38, Spray-Master AM-P und TSA 800 einsetzbar.

Stefan Schütter