

5 Vorteiigbereitung abhängig vom gewünschten Ergebnis

Mehr als Verwiegung

Der österreichische Hersteller Daxner zeigte auf der Südback die umfassenden Lösungen in den Bereichen Silierung, Verwiegung und Vorteiigbereitung. Durch die Übernahme der AT Hefele Produktentwicklung und Gründung der Daxner International GmbH möchte sich das Unternehmen weiter als Hersteller von Mehl- und Teigaufbereitungsanlagen etablieren. Für flüssige Vorteiige bietet das Unternehmen Anlagen mit klassischer Rührtechnik, zum Beispiel vom Typ Hematronic, an. Um festere Vorteiige ebenfalls automatisiert herstellen zu können, wurde der kontinuierlich arbeitende Anteiger entwickelt. Dieser mischt Mehl und Wasser zu einem Teig und bringt die Mischung dann direkt in Behälter ein, in denen der Reifeprozess gesteuert abläuft. Der Anteiger verfügt über Düsen im Inneren, die eine automatische Reinigung erlauben. Für eine Grundreinigung ist die Förder- und Knetschnecke ausziehbar, so kann ein hoher hygienischer Standard gesichert werden. Für eine exakte Steuerung von Teigtemperaturen eignet sich die Verarbeitung von Salzsole. Diese kann bei einer gewünschten Temperatur vorgehalten und genau dosiert werden.



Der Anteiger von Daxner wurde konstruiert um feste Vorteiige kontinuierlich zu bereiten.

7 Produktvielfalt durch modularen Aufbau

Auf hohem Niveau

Die kompakte Brötchenanlage Eco Twin 9000 von König mit der bewährten Kopfmachine Classic Rex ist eine Maschine, die sich durch ihre hohe Produktvielfalt und ihren modularen Aufbau auszeichnet. Mit den schnell auswechselbaren Stüpfelwerkzeugen, der Schneidestation, einer möglichen Bemohnung oder dem Hörnchenwickler bieten sich vielfältige Möglichkeiten für die Kleingebäckproduktion. Bei einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück können viele Produktsorten hergestellt werden. Ob rund, gestüpfelt oder langgerollt, geschnitten oder gedrückt, die Anlage bietet für jeden Bedarf die optimale Lösung. Die vorgeschaltete Kopfmachine Classic Rex besitzt viele nützliche Features, wie etwa die Abschaltung einzelner Reihen. Die Trichteröffnung lässt sich dazu

mit Leitblechen anpassen. Dann kommt nur soviel Teig auf die Teileinheit, wie für die verbleibenden Reihen wirklich gebraucht wird. Es

entsteht kein überschüssiger Teig, der dabei unnötig komprimiert und strapaziert wird. Durch den Tausch des Auswiegeschiebers und das Einsetzen von Segmenten sind nur so viele Reihen offen, wie gebraucht werden. Einschubmasken für die Mehlstreuer sorgen dafür



Foto: König

6 Dielenstapel schnell und qualitätssicher kühlen

Erweiterte Möglichkeiten

Die bewährte Sunriser Steuerung aus dem Haus Koma wurde erweitert. Die neue Hard- und Software eröffnet vielfältige Möglichkeiten. Außerdem sind Neuerungen zum Thema Schnellkühlen von Dielenstapeln ein Thema. Eine Weiterentwicklung bestehender Konzepte ermöglicht nun das Kühlen von Teilstapeln. Eine spezielle, für das Dielenschokken angepasste Steuerung sichert hier die gewünschten Ergebnisse. Sie zeigt an, ob ein Programm korrekt abläuft oder ob Parameter abweichend vom Speicherprogramm vorliegen. In der Kurve wird jede Abweichung auf einen Blick ersichtlich. Mit der Reset Taste können Veränderungen mit einem Knopf wieder auf den vorherigen Speicherwert gesetzt werden. Wenn ein Programm nicht erfolgreich war und die alten Werte nicht mehr verwendet werden können, ist dies sehr hilfreich. Ebenso können auch Manipulationen erkannt und zurück gesetzt werden. Um die Steuerung zu schützen kann ein individueller Code zur Sperrung hinterlegt werden. Die Sunriser AT steuert die energiesparende und schonende Aktivbefüllung von Koma noch feiner. Die Luft ist immer gesättigt und dies sichert den Nullpunkt.



Mit der neuen Hard- und Software von Koma eröffnet sich neue interessante Möglichkeiten, wie das Kühlen von Teilstapeln.

8 Qualität von gefrosteten Backwaren sichern

Vielfältige Lösungen



Der Baker SF 1500 erlaubt das HACCP-konforme Auftauen von Tiefkühlprodukten.

Gram Deutschland GmbH wird Anfang kommenden Jahres den Einfahr-Backwarenschnellfroster Baker SF 1500 präsentieren. Es handelt sich um ein Multifunktionsgerät, welches als Schnellfroster, Lagerfroster oder als Sahneklimaschrank verwendet werden kann. Das Gerät verfügt ebenfalls über eine Auftaufunktion, welche das HACCP-gerechte Auftauen von Tiefkühlprodukten ermöglicht. Frisch produzierte Teiglinge können innerhalb kurzer Zeit heruntergekühlt werden, so dass der Gärvorgang unterbrochen und eine gute Produktqualität gewährleistet wird. Zusammen mit den bisherigen Modellen Baker SF 500 und SF 930 wird mit dem neuen Modell das Sortiment an Anlagen

zur Kühlung von Teiglingen erweitert. Die Backwarenlagerfroster des Herstellers können im Kühlbetrieb zwischen feuchtem und trockenem Klima umgeschaltet werden. Neben den Einfahr-Schränken sind auch solche erhältlich, in denen Einschübe für die üblichen 60 x 40 Zentimeter verbaut sind. Auch für andere Bereiche der Bäckereien bietet Gram passende Lösungen an. In den Saal- und Klimaschränken des Unternehmens verhindert das ausgereifte