

Die Effizienz des Backens

Kaak bietet für die Produktion von industriellen Baguettes eine Komplettlösung an, bei der besonders der neue Multistep-Ofen hervorsteicht.

Der Boom von tiefgekühlten Backwaren hält nach wie vor an. Besonders halbgebackene Brötchen und Baguettes sind weiterhin auf dem Vormarsch. Auf dem gesamten europäischen Backwarenmarkt sieht Aart Jan Hartmann, Vertriebsleiter der Kaak Group in Terborg/Niederlande, das Wachstum bei industriell gefertigten Baguettes am stärksten. Kaak baut in diesem Segment das Angebot mit kompletten Linien aus – ab Sommer voraussichtlich auch mit Teigbandanlagen aus dem eigenen Haus.

Auf der Kaak-Linie können Weizenteige mit einer Teigausbeute bis zu 165 gefahren werden. Die Aufarbeitung erfolgt wahlweise mit oder ohne Rundwirken. Die Teigstücke werden über drei Stufen mit ausreichenden Entspannungsphasen langgewirkt, um ein Zusammenschnurren weitestgehend zu vermeiden.

War die Baguette-Linie von Kaak bisher mit einem Daub-Ofen ausgerüstet, so wird sie ab sofort mit einer Neuerung aus eigenem Haus, dem Kaak Multistep Oven, ausgeliefert.

Die Idee für den Ofen entstand im Anlagenbau für Kastenware, dem Ursprungsgeschäft Kaaks.

Die mit den Produkten belegten Bleche laufen im Paternoster-System schrittweise durch den heizgasbetriebenen Ofen. Pro Zone ist je ein Motor für die vertikale und die horizontale Bewegung zuständig. Kaak kommt hierbei ohne Druckluftzylinder aus. Der aus 4 Backzonen bestehende Ofen besitzt in den ersten beiden Zonen je 2 Brenner und in den letzten beiden je 1 Brenner. Je Backzone und Etage gibt es zwei Heizgaskanäle. Um eine möglichst gleichmäßige Verteilung der Heißluft im Heizgaskanal und im Ofen zu erreichen, sitzt an jedem Kanal ein Umwälzventilator. Die konische Bauweise der Kanäle soll Druckunterschiede im System vermeiden. Die Heißluftseite wechselt in individuell festgelegten Intervallen. Somit wird das Blech abwechselnd von vorn und hinten mit heißer Luft angeblasen. Diese Methode soll ein besonders gleichmäßiges und energiesparend erzielt Backergebnis liefern. Die

Schwadengabe erfolgt an zwei verschiedenen Punkten im Ofen, was für einen gleichmäßigen Ausbund und wenig Absplinterung sorgen soll. Der erste Schwaden, der vorwiegend für die Ausbund-Entwicklung und den Glanz der Kruste verantwortlich ist, trifft direkt nach dem Einlauf auf das Produkt. Das zweite Mal wird am Ende der ersten Backzone Dampf gegeben. Die Dampfmenge wird durch Messen der Backraumfeuchte gesteuert. Über eine Taupunktmessung mit einer Genauigkeit von +/- 1% bestimmt Kaak die Backraumfeuchte, so Hartmann.

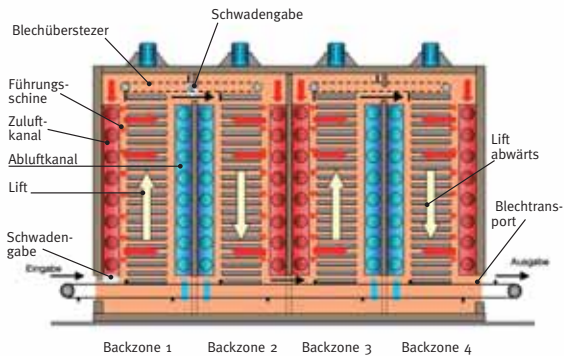
Dem Ofen sind Kühler und Froster nachgeschaltet, die ebenso nach dem Kaak-Multistep-Prinzip arbeiten.

Die Linien sind für Blechgrößen von 800 x 1.600 mm und 800 x 2.000 mm konzipiert. Bisher werden Anlagen mit einer Leistung von maximal 8.000 Baguettes je Stunde ausgeliefert. In Planung sind Produktionslinien mit einer Leistung von 12.000 Stk/h. ■

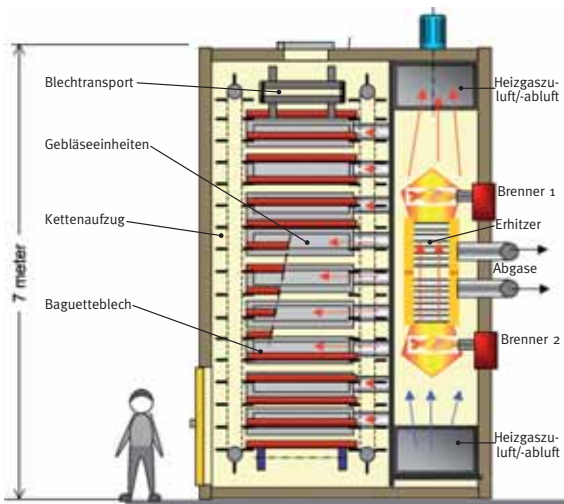
Kaak Baguette Linie mit Rundwirkung



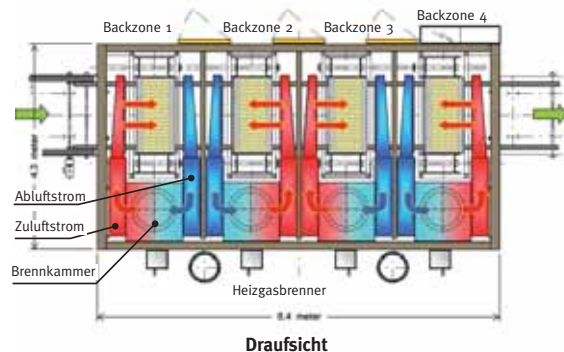
Kaak Multi Step Oven, schematisch



Seitenansicht



Frontansicht



Draufsicht

BAKEMARK®

DEUTSCHLAND

Ihr glänzendes Angebot für Kundenwünsche!

Unsere Gele verleihen Ihren Feinbackprodukten einen überzeugenden, appetitlichen Glanz. Profitieren Sie von einer einzigartigen Sortenvielfalt, für alle Anwendungsarten und gewinnen Sie glänzende Wettbewerbsvorteile!

Fordern Sie uns:

Tel. 0421 3502-0 • www.bakemark.de





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.