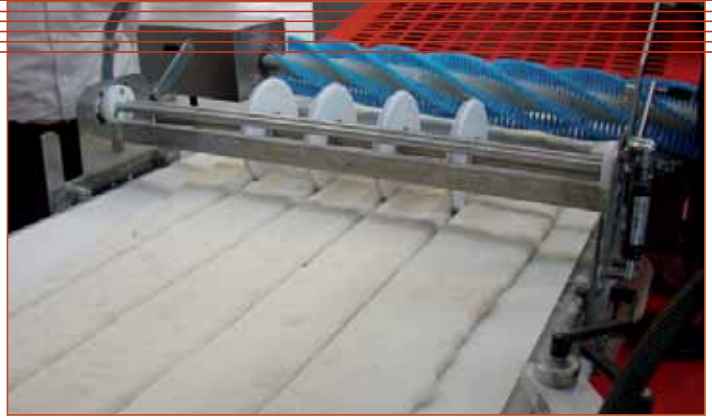




Teige mit einer TA von bis zu 185 lassen sich schonend verarbeiten.



Nach dem Formen des Teigbands bleiben die Gärblasen erhalten.

Die individuelle Teigbandanlage

Die König Laminiertechnik GmbH, Dinkelsbühl-Waldeck, hat ihre MENES 1.0 in Aktion vorgestellt. Die modular aufgebaute Laminiieranlage richtet sich an großhandwerkliche und industrielle Bäckereien, die in eine Maschine mit einer Stundenleistung von bis zu 5 Tonnen Teig investieren wollen.

Das Bausteinkonzept sowie eine Vielzahl von Werkzeugen zum Schneiden, Pumpen, Füllen, Drücken, Wirken, Rollen, Wickeln, Falten, Dekorieren, Bestreuen, Absetzen usw. beschenken der Menes eine hohe Modularität. Mit der Strecke lassen sich je nach Ausstattung Produkte wie Plunder- und Blätterteige, Ciabatta, Baguette, Dünnteige (z.B. Baklava), aber auch Croissants und

Fladenbrote produzieren. Auch nachträglich lässt sich die Anlage sowohl in der Hard- wie in der Software im so genannten Plug-and-Play-Verfahren problemlos erweitern. Die Module werden über einfache Steckverbindungen integriert, ohne aufwendige Anpassung der Software oder Änderungen im Schaltschrank.

Das Twinsat-Prinzip

Mit dem Doppelsatellitenkopf TwinSat ist König nach eigener Ansicht eine entscheidende Weiterentwicklung in der Laminiertechnik gelungen.

Statt wie bei fast allen Teigbandanlagen gegen ein oder zwei Unterwalzen, läuft der obere Satellitenkopf bei der Menes gegen einen unteren Satellitenkopf. Damit, so König, werde die starke mechanische Beanspruchung des Teigs auf ein Minimum reduziert und Teigspannung weitgehend verhindert. Teige etwa für Fladenbrote können nach dem Ausrollen geschnitten, geformt und ohne Teigruhe weiterverarbeitet werden. Dank dieser Technik sei die Anlage in der Lage, Teige mit einer TA von bis zu 185 und einer Kessel-



Das Design der Anlage ist auf freie Zugänglichkeit ausgelegt. Außerdem ist der Anschluss einer Mehlabsaugung vorbereitet.



Eine Besonderheit der Anlage ist die Hubzahl (Schnittfrequenz) der Guillotine: Bis zu 300 Hübe/Minute (mitfahrend) sind möglich.



Die Fladenbrote wurden nach der Aufarbeitung direkt in den Ofen gegeben. Eine Endgare ist nicht nötig.

gare von bis zu 180 Minuten zu verarbeiten. Die Gewichtsgenauigkeit der Anlage beziffert König mit plus/minus 5%.

Dank einer visualisierten Steuerung mit großem Touchpanel ist nur eine Person nötig, um die gesamte Anlage zu bedienen. Die Stundenleistung liegt, je nach Produkt und Gewicht, zwischen 500 kg und 5 t Teig. Das Teigband lässt sich auf bis zu 0,3 mm ausrollen. Da die Anlage

vorwiegend mit Direktantrieben arbeitet und die Bänder automatisch nachgespannt werden, ist sie laut König nahezu wartungsfrei.

König hat bis heute zwei Menes installiert. Eine steht bei der Dat Backhus Heinz Bräuer & Co. KG in Hamburg, die andere bei der Giles Foods Limited in Blakelands, England. Die nächste Menes wird bald bei der Istanbul Halk Ekmek Fabrikalari A.S. in Ankara installiert. ■

König-Vertrieb in Deutschland

Seit Jahresbeginn vertritt die König Maschinen GmbH, Graz, Österreich, ihre Anlagen über ein eigenes Vertriebssteam in Deutschland. In Dinkelsbühl vertreten die Vertriebsleiter Thomas Schwarz, Volker Schmelz, Gerhard Schirmer und Heinz Baunach den Maschinenbauer in Deutschland. Den Vertrag mit der LIPPELT GmbH & Co. KG, Pfungstadt, hat König Geschäftsführer Richard Häussler nicht mehr verlängert. So will Häussler den veränderten Strukturen in der Backbranche Rechnung tragen und selbst am Markt aktiv werden. Das österreichische Unternehmen erwirtschaftet einen Jahresumsatz von knapp 50 Mio. € und beschäftigt ca. 470 Mitarbeiter.

Anzeige



Wir backen 's. Gemeinsam.

Gemeinsam

Mit Ihrem handwerklichen Können und unseren hochwertigen Produkten und attraktiven Rezeptideen überzeugen Sie Ihre Kunden.



sichern.

Im eigenen Ultrapurenanalytik-Labor werden sämtliche eingehenden Rohstoffe mit höchster Sorgfalt geprüft. Damit sichern wir Ihnen stets gleichbleibend hohe Qualitäten und hervorragende Backergebnisse.

Qualität

Was unseren Qualitätsanspruch betrifft, haben wir einen Grundsatz: Keine Kompromisse. Daher verarbeiten wir auch in Zeiten weltweit steigender Rohstoffpreise nur Rohwaren höchster Güte.



IREKS GmbH
Lichtentelner Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
E-Mail: info@ireks.de
www.ireks.de

Fachliche Hotline:
Tel.: 09221 706-110