

# Nutzen im Detail



Der Ofen erhitzt die Backwaren wie ein Toaster. Bei der Pizzaherstellung schmilzt der Käse.

*Zu den Anbietern industrieller Lösungen für die Pizzaindustrie gehört die niederländische Tromp Bakery Equipment aus Gorinchem, die vor wenigen Monaten den Ofenbauer den Boer übernommen hat. Auf der Interpack in Düsseldorf stellte Tromp drei neue Lösungen für Pizzasnacks vor, deren Charme im Detail steckt.*

Die niederländische Gruppe um den Maschinenbauer Tromp wächst stetig. Nicht nur, dass neben den eigenen Aktivitäten in der Brotaufbereitung und Laminiertechnik inzwischen ein breites Angebot für die Pizzaindustrie entstanden ist und mit Van der Pol ein veritables Sortiment für die Waffelhersteller bereitsteht, kam mit dem Ofenbauer den Boer auch ein traditionsreicher Ofenspezialist für die Brotindustrie dazu.

In Düsseldorf stellte Tromp auf der Interpack einen so genannten Infrarot-Ofen vor, der gemeinsam mit den Boer entwickelt wurde. Die Anlage ist eigentlich ein überdimensionaler Durchlauf-Toaster, in dem in der Pizzaherstellung die Käsetoppings anschmelzen. Alternativ kann



Punktgenaue Saucendosierung mit dem Powershot-Dosierer

sie aber auch tatsächlich als Toaster eingesetzt werden. In dem Fall ist nur die halbe Breite des Ofens beheizt, um die Brotscheiben auf einer Seite zu toasten. Am Ende wendet die Scheibe über eine Rutsche und läuft auf einem zweiten Band zurück, während ihre zweite Seite Bräune bekommt. Die von oben strahlenden Heizbalken sind jeweils einzeln verkabelt, so dass der Nutzer je nach Wunsch einzelne Balken oder ganze Gruppen abschalten oder aber auch die Temperatur regeln kann. Nach getaner Arbeit lässt sich die Anlage vor Ort so weit trennen, dass das Band separat herausgefahren und mit Hochdruck gereinigt werden kann. Auch der Freiraum unter dem Heizdeck ist so leicht sauberzumachen. Der Ofen ist je nach Bedarf 2 – 7 m lang.

Die zweite Neuheit von Tromp auf der Interpack war eine Pizzalinie für TK-Snacks, die sich vom Endverbraucher innerhalb von 6 Minuten in eine fertige Mahlzeit verwandeln lassen. Das zu rund 70% vorgebackene Brot wird dabei je nach Kapazität und Vielfalt von Hand oder per Vakuum auf das Band gesetzt. Mit drei Wasserfällen werden Tomatensauce, Gemüse, Wurst oder Thunfisch und schließlich Käse aufgetragen. Anschließend laufen die Snacks unter Düsen durch, die ihnen einen leichten Wasserfilm verpassen, der im Froster sofort für eine Oberflächenstabilität und damit für einen möglichst geringen Belagverlust sorgt. Die Anlagen von Tromp sind in der Lage, bis zu 20.000 Stück/h dieser Pizza-Snacks zu produzieren.

Eine bemerkenswerte Neuentwicklung ist Tromp auch mit dem Turboshot-Depositor gelungen. Bei einer Stundenleistung von bis zu 120.000 Stück ist die Anlage fähig, Minipizzen so mit einem Tomatensugo zu dekorieren, dass wie bei den großen Pizzen ein Teigrand unbeetzt bleibt. Die Anlage steuert die Dosierköpfe über eine Fozelle, die registriert, ob eine Pizza kommt oder nicht, wo sie beginnt und wo sie endet. Aus diesen Informationen kalkuliert sie, wann und wo dosiert werden muss, damit der Tomatenkleks genau in der Mitte landet. ■



Bis zu 12.000 Minipizzen lassen sich mit der neuen Anlagen mit Soßekleksen dekorieren.

Anzeige

## EXAKTES DOSIEREN MIT UNIFILLER DOSIERMASCHINEN

boyens  
backservice



Für schnelles und gewichtsgenau  
Dosieren von Massen und Füllungen.

boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-80 · D-49479 Ibbenbüren  
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37 - 0 · [www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.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](http://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](mailto: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.**