

12

Lippelt verkauft Mondial-Öfen

Die Wilhelm Lippelt GmbH vertritt künftig den italienischen Ofenbauer Mondial Forni auf dem deutschen Markt. Lippelt-Partner König gibt zur neuen Kooperation grünes Licht.



14

Dem Discount die Frische-Schulter zeigen

Discounter verunsichern die Bäcker, vielfach macht sich Konzeptionslosigkeit breit. WP und Wescho stellen ihre Antworten auf den Discount vor.

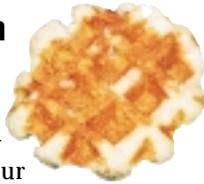
18.20.42

Technik für süße Sünden

Der italienische Anschlagmaschinenhersteller Tonelli bringt zur Ipack-Ima neue Anschlagtechnik für den kontinuierlichen wie den diskontinuierlichen Betrieb auf den Markt (Seite 18).

In Belgien besuchten wir eine Fabrik für klassische Lütticher Hefewaffeln, Stundenleistung 30.000 Stück (Seite 20).

Wie man mengenweise Kekse dressiert und dabei trotzdem eine gewisse Produktindividualität wahrt, lesen Sie ab Seite 42. Wir erklären, nach welchem Prinzip der Modular Oven Depositor von Rademaker arbeitet



24

Die Hydra, die das Wasser liebt

Sancassiano, Spezialist für Teigbereitung aus dem italienischen Roddi di Alba hat einen Knetter mit völlig neuem Knetwerkzeug entwickelt. Versuchsreihen ergaben, dass die Knetstäbe mehr Wasser einarbeiten und die Teigtemperatur niedrig halten.



26

Ein echtes Sahnestück

Eine neue Margarinerange aus dem Hause MeisterMarken bringt den leichten Geschmack von Sahne in

den Teig. Dafür enthält sie kein Lecithin und auch der Transfettsäuregehalt wurde mit Blick auf kommende Regelungen aus Brüssel bereits spürbar gesenkt.

33

Kirsch-Vanille-Kissen und Ciabatta

Aufarbeitungslinien sorgen für Rationalität in der Backwarenproduktion. Längst beschränkt sich ihr Einsatz nicht mehr nur auf Feinbäcksorten. Mit der steigenden Bedeutung von weichen Teigen im Kleingebäcksortiment halten sie auch in dieser Produktion Einzug.



38

Produkte im Produkt verpacken

Encrusting Technologie eröffnet neue Möglichkeiten für Produkte und Marketing. Rheon gilt als Pionier dieser Aufarbeitungstechnik.



Technik →

Ofenbau:	
Lippelt verkauft Mondial-Öfen	12
Transportbänder:	
Anpassungsfähig	16
Anschlagmaschinen:	
Totgesagte leben länger	18
Kneten:	
Linear-Transport nach Maß	20
Die Hydra, die das Wasser liebt	24
Feingebäcklinie:	
Kirsch-Vanille-Kissen and Ciabatta	33
Teigteiler:	
Wie aus Bella Italia	36

Encrusting:

Produkte im Produkt verpacken	36
Dressiermaschine:	
Von Spritzgebäck und	
Kokosmakronen	42
Croissantwickler:	
Universalwickler	51

Messe →

Anuga FoodTec:	
Zukunft der	
Lebensmitteltechnologie	28
InteriorGa:	
Der Norden ruft	30

Lexikon →

Rohstoff: Margarine (Teil I)	24
------------------------------	----

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	52
Seminare	55

Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	6 – 11
Bäckeruni	8
Inserenten-Verzeichnis	55
Statistik: Regionale Lebensmittel	58
Impressum	58

Unsere Feingebäcklinien haben viele Gesichter:

Dieses.



Oder dieses.



Oder dieses.



Oder dieses.



Oder dieses.



Oder dieses.



Oder dieses.



Oder dieses.



Und dieses.



Für welches Gesicht Sie sich auch entscheiden, jede Feingebäcklinie aus unserem Baukastensystem ermöglicht Ihnen eine automatisierte und kostengünstige Herstellung von vielen kreativen Backwaren. Auf Top-Niveau produzierte Gebäcke sichern einen ständig hohen Qualitätsstandard. Mehr über diese flexiblen Feingebäcklinien erfahren Sie unter Telefon 02736/2030 oder Fax 02736/203130. Seewer GmbH & Co., Hoorwaldstraße 44, D-57299 Burbach-Holzhausen



**RONDO
DOGE**

Die rechte Hand des Bäckers