



Der klassische Ringrohr-Etagenofen von Mondial.



Die elektrisch beheizten Etagenmodule sind beliebt bei Konditoren, Pizzerien und als Zusatz zum klassischen Umluft-Ladenbackofen.

Lippelt verkauft Mondial-Öfen

Der italienische Ofenbauer Mondial Forni hat mit der Wilhelm Lippelt GmbH & Co KG, Pfungstadt, einen Kooperationsvertrag geschlossen. Lippelt wird künftig die Öfen des Veronesers in Deutschland verkaufen.

Stefano Benini, Verwaltungsratsmitglied von Mondial Forni, ist zufrieden. Lange, so Benini, habe man nach der richtigen Repräsentanz im deutschsprachigen Raum gesucht, jetzt sei die Verkaufsfrent komplett. In der Schweiz vertreibt die genossenschaftliche Pitec Mondial Forni-Öfen, in Österreich Kolb und in Deutschland wurde kürzlich der Vertrag mit Wilhelm Lippelt und seinen Söhnen geschlossen.

Lippelt wird in Deutschland die Öfen der Veroneser verkaufen und den Service übernehmen. Der österreichische Maschinen- und Ofenbauer König, in Deutschland ebenfalls von Lippelt vertreten, hätte keine Einwände gegen die Kooperation erhoben, so Benini. Stikken verkauft Lippelt allerdings auch künftig für König.

Das Schwergewicht der neuen Allianz wird deshalb zweifellos bei den Etagenöfen und Durchlauföfen liegen, an zweiter Stelle dürften Ladenbacköfen und kleine elektrische Etagenöfen rangieren.

Für Mondial Forni birgt die neue Kooperation die Möglichkeit, endlich unter eigenem Namen für Referenzen zu sorgen. In der Vergangenheit waren zwar die Öfen nach Deutschland geliefert, aber nicht unter eigenem Label

verkauft worden. Deutschland, so Benini, sei nun mal einer der wichtigsten Märkte und gelte weltweit als Prestige-Referenz. Mondial Forni könne deshalb also nur gewinnen, Eile sei nicht geboten. Preislich, so Benini, seien die Öfen mit einem Quadratmeterpreis für die Backfläche von 2.000 bis 5.000 €, abhängig von Backofentyp und Backofengröße in Deutschland selbst angesichts des derzeitigen Preisverfalls auf dem Ofenmarkt durchaus konkurrenzfähig.

Produktprogramm und Neuheiten

Mondial Forni baut sämtliche üblichen Ofenvarianten vom kleinen Ladenbackofen bis zum großen Durchläufer. Etagen- und Wagenöfen und auch die Durchläufer sind nach dem Ringrohrsystem gebaut. Etagenöfen gibt es außerdem als Heizgasumwälzer und als Elektroetagenöfen. Neu im Stikkenofenprogramm sind dreiseitig anstellbare Modelle, wobei gleichzeitig das Heizregister optimiert und die Wärmetauscherfläche vergrößert wurde. Dadurch, so Technischer Leiter Dr. Christoph Adams, reagiere der Ofen schneller, erleide weniger Kaminverluste, so dass die Energieausnutzung deutlich gestiegen ist. Die

Wagenöfen von MF werden mit Öl oder Gas beheizt. Zwischen allen Etagen sind jeweils Dampfrohre für die Beheizung eingezogen. Neu ist ein spezielles Beschickungssystem für den zwei Meter tiefen Wagenofen. Der Beschickungswagen krabbelt die gegarten Teiglinge vom Dielenwagen und bringt sie in den Ofen, wo er direkt auf der steinernen Herdplatte abziehen kann. Natürlich kann man die Teiglinge, so wie bei dem 1,2 m tiefen Modell, auch mit dem Ofenwagen einfahren, sei es nun auf Blechen oder in Formverbänden.

Alle elektrisch beheizten Etagenöfen (Backflächen von 5,1 bis 18,2m²) haben eine neue, ausgeprägt einfach zu bedienende Steuerung bekommen, die für jede Backkammer Ober- und Unterhitze, Backzeit und Schwadenmenge als steuerbare Parameter am Ofen anzeigt. Für jede Kammer lässt sich zudem aus 99 Programmen das gewünschte wählen.

Die elektrisch beheizten Öfen gibt es mit Anschlussleistungsminimierungsprogramm, das Sorge trägt, dass nicht alle Heizstäbe gleichzeitig am Netz sind, sondern immer nur die, die jeweils zwingend Bedarf anmelden. Auf diese Weise lässt sich die Anschlussleistung nahezu halbieren.



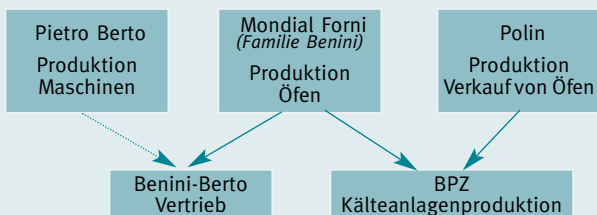
Der Teigteiler Omega wurde ursprünglich von der Mondial-Tochter Treemme entwickelt, mit der Gründung von Benini-Berto aber an Pietro Berto weitergereicht. Der hydraulisch gesteuerte Volumenteig-teiler saugt mit einem Kolben Teig an, schwenkt die Teigkammer, stößt den Teig in die eigentliche, einstellbare Messkammer und schwenkt die Teigkammer wieder zurück, wobei der überflüssige Teig abgeschnitten wird. Aus der Messkammer wird das «abgewogene» Teigstück mittels Federn ausgestoßen und auf ein Förderband abgelegt.

Eine neue Steuerung haben auch die gas- und ölbeheizten Etagenöfen bekommen, die es sowohl in zwei- wie dreifacher Breite und mit bis zu fünf Etagen gibt. Auch hier wurde die Eingabe vereinfacht. Für jede Etage gibt es eine Anzeige für Isttemperatur, Solltemperatur, Backzeit und Schwadenmenge, die sich per Knopfdruck verändern lässt. Einmal eingestellt, zeigt die Zeitangabe die verbleibende Restbackzeit. Dr. Adams: „Es hat sich herausgestellt, dass die Ofensteuerungen viel komplizierter und aufwändiger gebaut werden, als in den meisten Backstuben gebraucht. In den Etagenöfen laufen zwei, drei Backprogramme ab, keine 99.“ ■ HK

Planvolle Vernetzung

Mondial Forni befindet sich im Besitz der Familie Benini. Das Produktionswerk ist in Verona ansässig. Präsident des Unternehmens ist Giancarlo Benini, Technischer Leiter ist Dr. Christoph Adams.

Gemeinsam mit der Familie Berto, der das Maschinenbauunternehmen Pietro Berto gehört, betreibt die Familie Benini die Firma Benini-Berto, die den Verkauf sowohl für Mondial wie für Pietro-Berto-Produkte organisiert. Mondial Forni ist außerdem beteiligt an BPZ, einem Unternehmen, das Kälteanlagen für das Backgewerbe produziert. BPZ war ursprünglich eine Kooperation zwischen den Firmen Mondial Forni (Benini), Polin sowie Zuchelli, letztere sind inzwischen wieder ausgeschieden. Hergestellt werden Gärschränke, Gärzellen, Gärunterbrecher, Gärvollautomaten, Schockanlagen und Lagerzellen unter den Namen Polin und Mondial Forni.



Benini-Berto setzt jährlich 35 Mio. € um, davon die Hälfte im Export. Betrachtet man den Mondial-Forni-Anteil isoliert, liegt der Exportanteil bei 75%.

Sorgt für
Kribbeln im Bauch...



Das kräftig-aromatische
Dinkel-Vollkorn-
Sonnenblumenkernbrot:

Schapfen Schwabenkorn



SchapfenMühle GmbH & Co. KG
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!
Telefon 07 31 / 9 67 46-28
Telefax 07 31 / 9 67 46-56
www.schapfenmuehle.de

Schapfen
Mühle

seit 1452

