



Die neue BÄR-Generation

- Bedienerfreundlich nach ergonomischen Gesichtspunkten konstruiert
- Kessel kann bei montiertem Werkzeug entnommen werden



- Neuartiges Liftsystem
- Ein Schalter für Kesselhebung und Geschwindigkeit



Herbert Mühlhausen
Heidekoppel 28
D-24558 Henstedt-Ulzburg
Telefon (0 41 93) 96 88 28
Telefax (0 41 93) 9 43 32
Herbert.Muehlhausen@t-online.de

Seit über 40 Jahren für Sie da!



Die Hydra, die das Wasser liebt

Sancassiano S.p.A. bringt einen Knetter mit völlig neuem Knetwerkzeug auf den Markt, dessen Effekt dem Hubknetter gleicht. Allerdings arbeitet der Hydra Elastic Force wesentlich schneller, sorgt für hohe Wasseraufnahme und minimale Teigwärmung.

Es war wohl eher das Sternbild einer Wasserschlange, an das man im Hause Sancassiano bei der Namensfindung dachte, denn an die griechische Mythologie. Denn der neue Knetter namens „Hydra Elastic Force“, hat es eher mit dem Wasser. Bis zu 96% Wasser, so Sancassiano-Präsident Dr. Davide Drocco, lassen sich, berechnet auf Mehl, in einen Teig aus herkömmlichem Weizenmehl einkneten. Selbst bei weichen Weizensorten, bei denen man normalerweise höchstens auf eine Wasserzugabe von 68% komme, seien 74 – 78% kein Problem.

» Hydra:
a) Wasserschlange, Sternbild am südlichen Himmel, von Europa aus zu sehen
b) Figur der griechischen Mythologie, Schlange mit 9 Köpfen, die in der doppelten Anzahl nachwachsen, wenn man sie abschlug.

Der neue Mixer der italienischen Maschinenbauer aus Roddi di Alba ist eine Alternative zum klassischen Spiralmixer. Seine Werkzeuge sind zwei senkrecht in den Knetbottich ragende zylindrische Stäbe, die auf den letzten zehn Zentimetern eine speziell geformte Verbreiterung erfahren. Beide Stäbe werden synchron angetrieben und drehen sich gegen den Uhrzeigersinn.

Wenn sie sich in der Mitte treffen und mit Millimeterabstand aneinander vorbei drehen, schneiden ihre Kanten praktisch den Teig. Anschließend ziehen sie den Teig auseinander und schleudern ihn an die Wand des Bottichs, der sich seinerseits dreht.

Das Verfahren, so Drocco, sei nicht nur teigschonend, sondern vermeide auch unnötige Erwärmungen des Teigs. Statt der 7 bis 8 °C, die Spiralknetter einen Ciabattateig erwärmen, verursache Hydra gerade mal eine um 2 bis 3 °C höhere Teigtemperatur.

Besonders gut eignet sich laut Drocco der neue Knetter für alle fetthaltigen Teige, die er nicht nur deutlich weniger erwärmt, sondern auch um rund 20% schneller produziert. Die Glutenpartikel würden mit Hydra nicht so stark vom Fett gegen das Wasser abgeschirmt. Der gleiche Effekt ergebe sich beim Ciabattateig, dem man deshalb auch von Anfang an das Öl zufügen könne.



Sancassiano SpA

Die Fa. Sancassiano wurde 1962 vom Vater des heutigen Präsidenten, Amabile Drocco, gegründet. 100% der Aktien gehören dem Management der Gesellschaft. Das Unternehmen hat sich auf Maschinen und Anlagen zur Teigherstellung spezialisiert und liefert praktisch alles, was zwischen Rohstofflogistik und Make-Up-Station gehört. Rund 80% des Umsatzes von heute 20 Mio. € werden im Export gemacht. Am Firmensitz in Roddi d'Alba sind rund 130 Mitarbeiter beschäftigt. <

Ausgesprochen erstaunlich ist die Kurve der Teigentwicklung, die Drocco während des Gesprächs vorlegt. Selbst nach einer Knetzeit von 35 Minuten zeigt das Farinogramm keinen Abfall der Kurve.

Kurz nach Erteilung des europäischen Patents wurden die ersten Mixer schon während der Vorführungen im internationalen Kundenkreis verkauft. Drei stehen bereits in einer der größten Brotfabriken Europas auf der iberischen Halbinsel.

Die öffentliche Premiere von Hydra fand auf der Messe IpaK-Ima vom 4. – 8. März in Mailand statt, auf der iba 2003 wird er der Weltöffentlichkeit vorgestellt. Angeboten wird der Knetter bislang in vier Größen, 220, 280, 400 und 520 kg Teig. Eine kontinuierliche Variante sei zwar möglich, so Drocco, gegenwärtig bestehe aber kein Bedarf, da die Knetter in der Regel eher zur Herstellung besonders weicher Teige wie Ciabatta oder Baguette eingesetzt würden, die ohnehin eine lange Kesselgare erfordern. ■ HK

» Patent:
Entwickelt wurde das Patent von einem Praktiker, einem Bäcker aus Como, der seine Entwicklung an Sancassiano verkaufte. Dort wiederum folgte die Entwicklung zur Serienreife. Inzwischen läuft eine weltweite Patentanmeldung.



WEITREICHENDE Konzepte

IHR
SPEZIALIST FÜR:

- ENGINEERING UND PLANUNG
- BROTTANLAGEN
- BAGUETTE-ANLAGEN
- SONDER-ANLAGEN FÜR CIABATTA, PIZZA
- TUNNELÖFEN
- SERVICE UND WARTUNG VON INDUSTRIELLEN BACKANLAGEN

Die G/BT – German Bakery Technology ist Ihr Partner wenn Sie mit Ihrer industriellen Produktion bei Qualität, Leistung und Zuverlässigkeit einen Schritt voraus sein wollen. Wir übernehmen Engineering und Planung für Ihre Investition, konstruieren und fertigen Ihre individuelle Anlage, finden die für Sie richtigen Zusatzkomponenten und führen die Montage und Inbetriebnahme Ihrer Anlage durch – kurz: mit dem G/BT-Service stoßen Sie in ganz neue Dimensionen vor. Fragen Sie an!

G/BT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

G/BT GmbH Bäckerei Technologie · Gottlieb-Daimler-Str. 2
D-78048 VS-Villingen · Telefon 0 77 21 / 9 97 63-50 · Fax -33