

Separate Ofentechnik

Der australische Anlagenbauer Auto-Bake aus Hornsby will den kontinentaleuropäischen Markt erobern und bietet deshalb seinen Serpentinöfen auch als Modul an.

Auto-Bake hat auf die weltweit zunehmende Nachfrage nach traditionellen, handwerklichen Broten reagiert und bietet nun seinen Durchlauföfen auch mit Steinplatten an. Serpentine heißt der neueste Steinplattenofen, der sich hervorragend für die Herstellung authentischer Baguettes, Brötchen, Sauerteigbrote, Roggenbrote, Fladenbrote und Ciabatta eignen soll.

Das gesamte System besteht aus drei Teilen: dem Gärschrank, dem Serpentine-Ofen und dem Kühlsystem (Umgebungstemperatur/Gefrieren). Trotz der Produktionsleistung von bis zu 10.000 Baguettes pro Stunde benötigt das komplette System vom Einlauf in den Gärschrank bis zur Weitergabe an die Gefriereinheit nur erstaunlich wenig Platz.

Das Herzstück diese Systems für handwerkliche Brote ist der Steinplattenofen Serpentine – ein patentierter vertikaler Ofen, der nur ein Zehntel der Stellfläche eines normalen Tunnelofens benötigt. Die Steinplatten im Ofen bewegen sich über ein Transportsystem, das wie ein liegendes S aussieht. Mit Hilfe dieses Transportsystems können die Produkte horizontal durch verschiedene Backzonen (einschließlich einer Dampfzone) mit genau eingestelltem Temperaturverlauf bewegt werden. Die mit Thermoöl beheizten Strahler sind oberhalb und unterhalb der Halterungen der Steinplatten montiert und ermöglichen Temperaturen von bis zu 260 °C im Ofen. Das neue Serpentine-Backsystem kann auch für andere Produkte eingesetzt werden, da sich die Steinplatten leicht gegen herkömmliche Backbleche austauschen lassen.

Den kompakten Serpentine-Ofen gibt es auch als Einzelöfen. Dieses neue Modell ist ideal für den Übergang vom Stikkenöfen zum konti-



Mit der Kombination aus modernem Durchlaufbackofen und der Möglichkeit, traditionell auf Steinplatten zu backen, sorgt Auto-Bake für authentische Brote.



Das neueste Modell aus der Reihe der Serpentine-Öfen von Auto-Bake hat ein besonderes Transportsystem für Bleche, die alle möglichen Größen haben können, d.h. die verwendeten Backbleche sind unabhängig vom Ofensystem.

nierlichen Backverfahren. Es hat mit seinem „free tray system“ eine innovative Möglichkeit, alle möglichen Arten der Backbleche einzusetzen, unabhängig vom Ofen oder System. Damit kann dieser Ofen leicht in ein bestehendes Verfahren integriert werden, ohne die Notwendigkeit, die bereits vorhandenen Backbleche und andere Geräte gleichermaßen zu ersetzen. Zum Beispiel kann eine Kombination aus Stikken-

öfen gegen einen kompakten Serpentine-Ofen getauscht werden, der zudem noch einen höheren Durchsatz hat.

Der Ofen passt zu allen bestehenden Aufbereitungsanlagen und kann auch die gleichen Bleche aufnehmen. Das optional erhältliche „free tray“-Transportsystem ist eine Alternative zu den Standardöfen von Auto-Bake, bei denen die Bleche zum Ofen passen müssen. ■