

Dänemarks Systemanbieter

DFE Meincke rüstet auf. Seit das Unternehmen mit 2E Ellgard ein umfangreiches Maschinenbauprogramm übernommen hat, sind die Dänen auf dem Weg zum Systemanbieter.

■ Kekse, Kuchen, Pizzen und Pies – wer diese Arten von Backwaren herstellt, ging in der Vergangenheit und geht heute nicht an den Angeboten des dänischen Maschinenbauunternehmens DFE Meincke vorbei. Künftig dürfte ihm auf dem Weg der eine oder andere Brot- und Brötchenhersteller oder auch Kräckerproduzent begegnen, denn seit das Unternehmen im vergangenen Jahr den ebenfalls dänischen Maschinenbauer 2E Ellgard übernahm, hat die Gruppe mehr als nur für alle Sparten der Backwarenproduktion vom Silo bis zum Ofen etwas zu bieten.

Die Bandbreite der Ofentechnik reicht heute von indirekt beheizten Konvektionsöfen über direkt beheizte Hybridöfen, Hochtemperaturöfen, beispielsweise für die Pizzaherstellung, bis hin zu klassischen Cyclotherm-Tunnelöfen, die es bei Bedarf auch mit Steinplattenbändern ausgerüstet gibt. Mit mehr als 1.000 Installationen ist der Turbu Three genannte indirekt beheizte Tunnelofen vermutlich der meistverkaufte seiner Art überhaupt. Es gibt ihn, wie alle Öfen von Meincke, sowohl gas-, öl- wie elektrisch beheizt. Der Ofen, der vorwiegend für Kekse, Kuchen, Pizzen und Pies eingesetzt wird, ist modular aufgebaut. Jedes Modul ist zwei Meter lang und je nach Bedarf zwischen 0,6 und 4,2 Meter breit. Jedes einzelne Modul ist zudem fix und fertig verkabelt, wenn es beim Kunden ankommt, und deshalb in kurzer Zeit aufgebaut und betriebsbereit.

Jede Heizzone hat einen eigenen Brenner und eine eigenständige Steuerung für Hitze, Feuchtigkeit und Luftzirkulation. Das Innenleben der Öfen gibt es wahlweise aus Cor-Ten Stahl, einer besonders feuchtigkeitsresistenten Stahlart, oder aus Edelstahl. Alle Öfen werden zudem vor dem Versand aufgebaut und getestet.



DFE-Meincke-Öfen im Einsatz bei der Herstellung von Hamburger-Buns und Zwieback



2E Ellgard steht weltweit für den Markt mit Silos, Misch- und Dosieranlagen bis hin zu kompletten Rohstoffmanagementanlagen inklusive Flüssigkeits-Misch- und Dosieranlagen.

Das gesamte Programm wird heute rund um die Welt angeboten und nicht selten tritt DFE Meincke dabei auch als Komplettanbieter auf. Im Brotbereich arbeiten die in Skovlunde bei Kopenhagen beheimateten Maschinenbauer dann mit dem deutschen Teigbandanlagenhersteller Fritsch GmbH aus Markt Einersheim zusammen, geht es um Kräcker, stößt als Partner die niederländische Vuurslag b.v. dazu.

„Wir werden uns“, so CEO Frank Müntzberg, „verstärkt dem Markt der Brot- und Brötchentechnik öffnen, wobei unser Fokus nach wie vor nicht auf dem kleingewerblichen Sektor liegt, sondern dort, wo man in Linien und Hochleistungsmaßstäben denkt. Wir haben nach der

Das DFE-Meincke-Sortiment

- } Öfen
 - indirekt beheizte Konvektionsöfen
 - direkt beheizte Öfen
 - Hybridöfen
 - Hochtemperaturöfen
 - Cyclotherm-Öfen
 - Steinplattenöfen (cyclothermbeheizt)
- } Dauergebäck-Linien
- } Kräcker-Linien
- } Swiss-Roll-Linien
- } Extruder, Coextruder und Multiextruder
- } Teigbandzuführungssysteme
- } Keksmaschinen
- } Keksschneidemaschinen
- } Kühltunnel
- } Schleieranlagen zur Applikation von Ei, Wasser oder anderen Flüssigkeiten auf die Gebäckoberfläche
- } Überzugsanlagen
- } Bemehler
- } Befettungsanlagen
- } Kontrollgeräte zur Überprüfung der Feuchtigkeit in Öfen

Integration von 2E Ellgard sehr stark in die Abteilung „Research & Development“ investiert und werden spätestens zur iba mit einer ganzen Reihe Neuheiten auf den Markt kommen, sowohl im Ofenbereich wie bei der Keks- und Riegelformung.“

Spätestens hier schließt sich der Kreis von den feinen zu den groben Backwaren. Wie ernst es Müntzberg mit dem Wachstum des Unternehmens ist, zeigen auch der jüngste Zukauf von Erweiterungsgrundstücken in Rødkærbro nahe Aarhus, wo Ellgard beheimatet ist, und ein neues großes Anwendungszentrum, das den Kunden für Versuche und Entwicklungen zur Verfügung steht. Herzstück ist ein 16 Meter langer Hybridofen, der sowohl direkt beheizt werden kann als auch als indirekt beheizter Konvektionsofen zu nutzen ist. Modernste IT-Technik steht bereit, um die Versuche gleich vor Ort systematisch auswerten zu können. ■

Anzeige

DIOSNA Bäckerei Technik.



Einer für alle Teige.

Kneten, Mischen und Rühren.

Gute Teige sind mehr als die Summe aller Zutaten. Der DIOSNA Spiralkneter überzeugt bei der Bereitung von knettechnisch anspruchsvollen Weizenteigen über Mischbrot- bis zu Vollkornteigen. Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den weltweit erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen.

BOKU

Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen



www.diosna.com