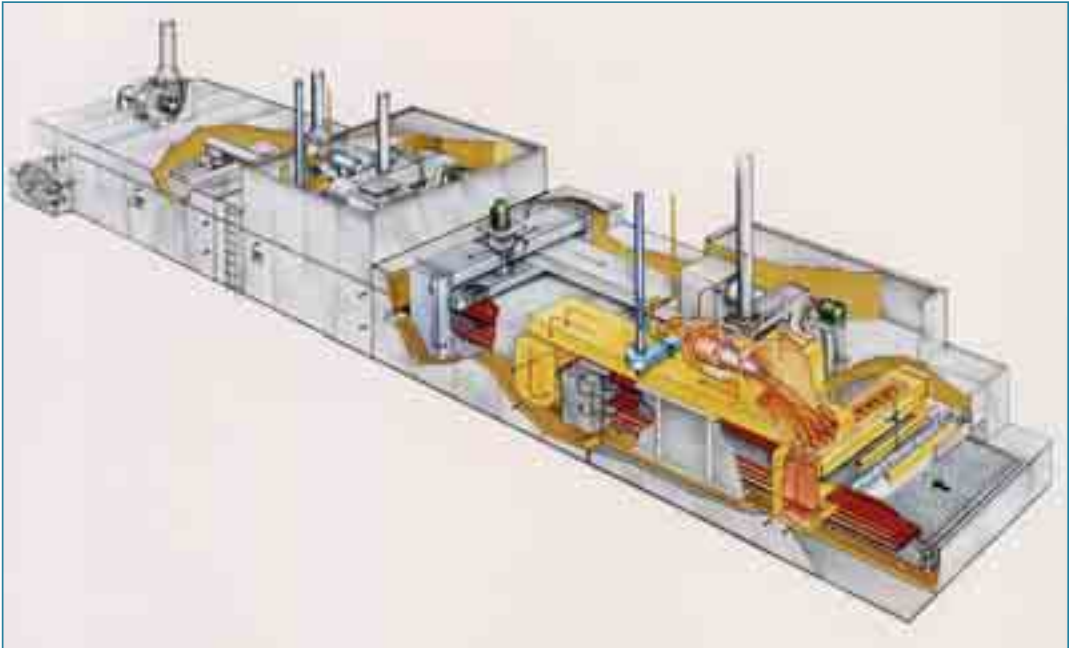


Dreigestirn

Die beiden niederländischen Maschinenbauer Tromp und van Heukelum, die vor knapp einem Jahr zusammen den Ofenbauer Den Boer in Dalfsen übernommen haben, wollen verstärkt ins Liniengeschäft einsteigen.



Die einzelnen Module lassen sich mit eigenständigen Brenntürmen ausstatten.

Die Teigaufarbeitung in Pie-, Pizza- und Spezialbrot-Linien im großhandwerklichen und industriellen Maßstab und Dosieranlagen für Keksteige sind die Spezialgebiete von Tromp Bakery Equipment aus Gorinchem/NL, Transportsysteme, Waffellinien und direkt beheizte Öfen das der Vanderpol Baking Systems aus Bunschoten. Gemeinsam haben die beiden Firmen im November vergangenen Jahres den Ofenbauer Den Boer aus Dalfsen übernommen und damit die Möglichkeit geschaffen, künftig gemeinsam komplette Produktionslinien für Waffeln, Pizza, Pies, Cakes und Spezialbrote anzubieten.

Die Tradition des Ofenbauers Den Boer reicht bis in das Jahr 1891 zurück und früh schon machten sich die Dalfsener einen Namen als Anbieter ebenso leistungsfähiger wie langlebiger industrieller Durchlauföfen. Als der eiserne Vorhang Ende der 80er Jahre aufging, konnte man hier und da Den-Boer-Öfen finden,

die mehr als 70 Jahre auf dem Buckel hatten und nach wie vor ihren Dienst versahen.

Mit CEO Meindert von Heukelum hat jetzt jemand in Dalfsen das Ruder in die Hand genommen, der nicht nur den Markt, sondern auch das Unternehmen und seine Stärken bis ins letzte Detail kennt. Van Heu-

kelum hatte Den Boer 1982 von Winkler gekauft und 1995 an Rade-maker abgegeben.

Den Boer hat sich auf einflurige Tunnelöfen spezialisiert, die modular aufgebaut sind. Die 2,2 m langen Ofenmodule werden komplett in den Werkshallen vorgefertigt und auf ihre Funktion getestet, anschließend



Für die Tunnelöfen bietet das Unternehmen verschiedene Heizsysteme an.

zum Kunden transportiert und endmontiert. Damit reduziert sich die Montage auf vier bis fünf Tage.

Angeboten werden drei verschiedene Heizsysteme: Multibake D = direkt beheizt, Multibake R = indirekt Radiatorheizung (Cyclotherm) und I = Impingement (Heißluftumwälzung, Konvektion). Dazu kommt ein Infrarotofen, der zum Bräunen oder Anschmelzen von Käse etc. auf Oberflächen genutzt wird.

Alle vier Heizarten lassen sich in einer Linie beliebig kombinieren. Beispielsweise lässt sich beim Backen von Brot zum Anbacken die Heizgasumwälztechnik nutzen. Mit der Heißluftumwälztechnik kann dann ausgebacken werden. Da die Module über eigenständige Brenntürme verfügen, ist es möglich, jede Kombination aufzustellen.

Gebaut werden die Öfen in Arbeitsbreiten von 850 bis 4.000 mm mit Wiremesh-Bändern, Stahlbänder werden bis zu einer Arbeitsbreite von 1.600 mm angeboten, Steinplattenbänder bislang bis zu 3.000 mm, künftigt auch bis zu 4.000 mm.

Mit dem Rückkauf von Den Boer will van Heukelum sich wieder verstärkt dem internationalen Wettbewerb um einzelne Ofenlösungen und komplette Linien widmen. Van Heukelum: „Wir bringen auf beiden Gebieten langjährige Erfahrungen mit und sind flexibel genug, die Wünsche der Kunden und ihre Bedürfnisse in den Vordergrund zu stellen. Tromp und Vanderpol ergänzen unser Know-how und wir ihres.“ Gemeinsam kann man sie durchaus zu den Großanbietern im Bäckereimaschinenbau bezeichnen. Zusammen verfügen die drei Unternehmen über einen Mitarbeiterstamm von rund 120 Personen und realisieren in diesem Jahr voraussichtlich ein Umsatzvolumen von 30 Mio. €. ■



Auch komplette Linien bietet der Maschinenbauer an.

Der Teig ist reif für gravimetrische Portionierung!

Mit dem Rheon V4-System werden extrem weiche, naturbelassene Teige schonend ausgeformt, stressfrei geteilt, computergesteuert gewogen – für gleichbleibende Form, Größe und Gewicht.

Gerade hochwertige Teige mit langer Teigruhe – von 100 % Weizen bis 100 % Roggen, von 150 bis 190 TA – lassen sich ohne Struktur- und Temperatur-Veränderung hervorragend bearbeiten.

Testen Sie Ihre Teige
mit unserem
V4-System!



RHEON®

RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH Carlton Food-Technik GmbH
Tel. 02 11 - 47 19 50 · E-Mail: de.info@rheon.com Tel. 0 21 51 - 3 25 08 50 · Fax 3 25 08 54

Wir freuen uns auf Sie – Südback 2008: Halle 9, Stand C 31

SCHON ÜBERZEUGT?

Jung PremiumMalz Gold MXI®



- Mit dem Plus an Gerstenmalzextrakt
- Der Spezialist für alle Führungsarten – insbesondere GU/GV
- Ergibt erstklassige, malz-aromatische Brötchen



Fragen?
Wir beraten
Sie gerne!

Besuchen Sie uns auf den Herbstmessen



Halle 5
Stand 5.0.240



Halle 7
Stand 7E29



Jung Zeelandia

Mehr Möglichkeiten

www.jungzeelandia.de



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.