

Weltpremiere

HOHE KOMPETENZ IN SACHEN KNETER UND KLEINGEBÄCKHERSTELLUNG ZEICHNEN DIE EMIL KEMPER GMBH, RIETBERG, TEIL DER WP BAKERYGROUP, AUS. NUN WEIHT DAS UNTERNEHMEN EIN NEUES TECHNIKUM EIN. KUNDEN KÖNNEN DIE NEUSTEN ANLAGEN DER GRUPPE TESTEN WIE Z. B. DIE QUADRO RELAXS.



++ Bild 1

Die Brötchenanlage für rustikale Kleingebäcke wird zuerst auf der südback präsentiert

+ Mit dem 2011 ins Leben gerufenen Slogan „Baker’s Friend“ will sich der Anlagenbauer Kemper noch stärker auf seine Kunden konzentrieren. Das 124 Jahre alte Unternehmen konnte 2010 mit insgesamt 124 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von 24 Mio. EUR erwirtschaften. Dabei freuten sich das Unternehmen und die beiden Geschäftsführer Adrian van Dillen (Technische Geschäftsleitung) und Bernd Otte (Kaufmännische Geschäftsleitung) über eine stabile Auftragslage. Immerhin gehen rund 50 % der Anlagen in den Export. Eine starke Nachfrage nach Knetern, Brötchen- und Brotanlagen registriert Kemper vor allem aus West- und Osteuropa.

Das Produktangebot reicht dabei im Bereich Kneter von kleinen Handwerksanlagen wie dem Eco mit 45 kg Fassungsvermögen bis hin zum Power Mixer zur kontinuierlichen Teigproduktion mit einer Leistung von bis zu 1,9 Tonnen Teig pro Stunde. Das Programm Brötchen-Anlagen ist ebenfalls umfangreich. Dieses startet im Handwerksbereich mit dem Relaxer und der Quadro Filius und reicht bis hin zur Industrieanlage Soft-Star oder der Evolution. Das Leistungsspektrum liegt im Kleingebäckbereich bei eckigen Brötchen bei 1.400 und reicht bis zu 12.000 Teiglingen pro Stunde und Anlage. Im Bereich runde Kleingebäcke startet die Leistung bei

4.000 und endet bei 30.000 Brötchen pro Stunde und Anlage, je nach Gewichtsbereich und Teigeigenschaften. Abschließend hat Kemper noch verschiedene Brotanlagen bzw. Teigteiler und Bänderrundwirker im Lieferprogramm sowie Berliner- und Donut-Anlagen. Zu sehen und auszuprobieren sind die Anlagen im gerade eingeweihten Technikum. Das 600 m² große Gebäude bietet verschiedene Kneter, Brot- und Brötchenanlagen, Gärschränke sowie Ofentypen zum ausgiebigen Testen. „Wichtig ist uns ein ständig wechselndes Maschinenprogramm und dass wir immer die neusten Anlagen hier stehen haben, sozusagen ein State-of-the-Art-Backzentrum“, so Jennifer Stasyszyn, Assistentin der Geschäftsleitung, die zusammen mit Marketing-Leiter Ansgar von Garrel die Veranstaltungen organisiert. Dabei können die Kunden auch ihre eigenen Rohstoffe oder Teige mit nach Rietberg bringen und werden von Bäckermeistern aus dem Hause Kemper betreut. Zudem bietet das Unternehmen verschiedene Schulungen und Tagungen wie Hygiene-, Industrie- und Handwerks-Tage, aber auch Brot- und Brötchentage an.

Messeneuheiten

Kemper wartet mit einem ganzen Feuerwerk an Neuheiten zur Messe südback, vom 22. bis zum 25. Oktober 2011 in

Stuttgart, auf. Im Bereich rustikale Brötchenanlagen gibt es sogar eine Weltpremiere. Es wird das neueste Mitglied der Quadro Familie, die Quadro RelaxS, vorgestellt. Die Anlage produziert rustikale, eckige Produkte und verarbeitet die Teige dabei besonders teigschonend. Möglich macht dies eine Kombination aus integriertem Relaxer und neuartigem Teigbandformer, die den Teig mit einer Teigausbeute von bis zu 180 direkt auf die Anlage geben. Dabei sind die Walzen S-förmig angeordnet, sodass der Teig sich durch den Teigbandformer schlängelt und von rechts und links gewalzt wird. Drei Sensoren überwachen dabei das Teigband, und eine Justierung der Parameter wie Teigdicke, Teigübergabe und Geschwindigkeit erfolgt automatisch. Dadurch soll der Teig besonders schonend behandelt werden und die Struktur erhalten bleiben. Die Konstrukteure haben auch den Mehlstreuer der Anlage überarbeitet. Dieser hat nun eine leichte Tropfenform, damit sich keine Mehlbrücken bilden und sich der Streuer komplett entleert. Den Füllstand des Mehlstreuers erkennt der Benutzer bei der neuen Anlage nicht mehr über einen installierten Spiegel, sondern durch ein in die Wand des Streuers eingelassenes Sichtfenster. Auch das Messer der Brötchenanlage erfuhr eine Erneuerung. Die Entwickler änderten die Form, sodass das Messer nun mehr eine Wiegeform hat. So ergibt sich eine geringere Schnittfläche, und das Kleben des Teiges am Messer wird verhindert. Außerdem rollt das pneumatische Messer ab, statt einfach auf den Teig niederzufahren. Auch dies soll den Teig schonen und ein Anhaften verhindern. Neu ist der herausziehbare, waschbare Unterbau, konstruiert nach dem Easy CaP-System. Dieses steht für Clean and Push, für das schnelle und einfache Reinigen der Anlagen.

Bedienung

Auch das neue Steuerungskonzept „INUS“ macht die Bedienung der Anlage „INtuitiv Und Sicher“. Dabei übernimmt die Steuerung zusammen mit den Sensoren die Berechnungen und Einstellungen der Anlagen. Der Anwender muss so weniger Parameter bei den Maschinen einstellen und verändern. „Anlagen, bei denen die INUS Steuerung im Einsatz ist, werden in Zukunft mit dem INUS Siegel versehen“, erklärt dazu Jennifer Stasyszyn. Die Quadro RelaxS ist außerdem modular aufgebaut und lässt sich in verschiedenen Linien integrieren. Die Stundenleistung der 2.500 mm langen, 1.100 mm breiten und 2.500 mm (Trichterhöhe) hohen Anlage liegt bei bis zu 12.000 rustikalen Brötchen pro Stunde. Dabei sind Gewichtsbereiche von 25 bis zu 1.000 g sowie Dreiecke und gestüpfelte Produkte möglich. Das Bestreuen der Teiglinge ist ebenfalls bei Bedarf möglich.



++ Bild 2
Der Walzenstuhl der Quadro RelaxS für das schonende Bearbeiten des Teiges

Leicht zu reinigen

Ebenfalls auf der Messe neu vorgestellt wird das Label „Kemper CleanTec“. Dabei präsentiert das Unternehmen Anlagen, bei denen verstärkt hygienische Gesichtspunkte in der Entwicklung berücksichtigt wurden. „Die leichte Zugänglichkeit, alternative Materialien oder bewegliche Elemente ermöglichen eine effizientere und einfachere Reinigung, können somit dem Anwender Zeit und Geld sparen“, erklärt Ansgar von Garrel. Im Detail bedeutet dies, dass sich die Türen der Anlagen leicht öffnen lassen müssen, Einsatz von Klarsichtscheiben zum Erkennen von Verschmutzungen, die strahlwassergeschützte Bauweise, Einbau von Hygienestationen sowie Einsatz von glatten Oberflächen mit wenig Schmutzkanten. Künftig sollen alle Kemper-Anlagen, die diese Anforderungen erfüllen, das neue Logo tragen. Mit diesen Weiterentwicklungen und Neuheiten möchte das Unternehmen „Baker's Friend“ bleiben. +++

erfüllen, das neue Logo tragen. Mit diesen Weiterentwicklungen und Neuheiten möchte das Unternehmen „Baker's Friend“ bleiben. +++

ANZEIGE

Kompetenz, die man schmeckt.



Nicht verpassen:
 Halle 9
 Stand 9D51





Kolb Kälte AG | Rossrütistrasse 4 | CH-9464 Rütli
 T: 0041 71 767 76 76 | E: info@kolbkaelte.ch

www.kolbkaelte.ch



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.