

Individualität durch Modularität

1986 GRÜNDETEN VIER MANAGER DES DAMALIGEN BÄCKEREIMASCHINENBAUERS PROHASKA IN ST. RUPRECHT A.D. RAAB MIT UNTERSTÜTZUNG DER ÖSTERREICHISCHEN INDUSTRIELLEN-FAMILIE KNILL EIN NEUES UNTERNEHMEN: BACKTECH MIT DEM FOKUS AUF MULTIFUNKTIONALE FORMBRÖTCHENANLAGEN FÜR HANDWERKS BETRIEBE.



++ Bild 1



++ Bild 2

++ Bild 1 Seit 2010 ist DI Johann Lomšek Leiter der Marke Backtech bei Rosendahl Maschinen GmbH

++ Bild 2 Der Firmensitz in Pischelsdorf in der Steiermark

+ Um alle Betriebsgrößen und -arten zu bedienen, gab es bei Backtech damals einen „Standardbaukasten“, aus dem die Wunschanlage konfiguriert werden konnte. Es gab maßgeschneiderte Lösungen für Handwerksbetriebe. Wenn aufgrund der Raumsituation, vor allem bei den Vor- und Nachgärschränken, von den Normmaßen abgewichen werden musste und die Anlagen teilweise neu konzipiert wurden, damit die einzelnen Stationen an oft ungewöhnlichen Stellen integriert werden konnten, verlangte Backtech dafür keine Mehrpreise; allerdings verlängerten sich die Lieferfristen. Stolz war man damals auf die Nachwirkstation, die am Beginn des Vorgärschranks eingebaut werden konnte. Da ließen sich nicht nur Wachauer oder Rosenbrötchen aufschleifen, sie diente vor allem der Verarbeitung von Teigen mit sehr langer Teigruhe. In der Kopfmachine wurde geteilt und sehr leicht angewirkt, nach ein paar Minuten Entspannung erfolgte das eigentliche Rundwirken erst in der Nachwirkstation. Damit konnten die Anlagen auch Teige mit einer Kesselgare von mehr als einer Stunde problemlos verarbeiten.

1999 folgte mit der Übernahme der Technologie des deutschen Maschinenbauers Grubelnik der Einstieg in das Industriegeschäft. Mit dieser Entwicklung deckte das Backtech-Produktportfolio Kleingebäckanlagen für jede Betriebsgröße und jeden Einsatzbereich, inklusive Brezenstrangmaschine und Hörnchenwickler ab. Mit ins Programm kam damals die vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine „Bavaria“, die bereits für Stundenleistungen von bis zu 24.000 Stück ausgelegt war.

Neben den zunehmenden Erfolgen auf Exportmärkten wie Großbritannien brachte die Öffnung des Ostblocks weiteres Wachstum. Heute stehen mehr als 1.500 Referenzanlagen in mehr als 50 Ländern der Welt. 95 % aller Anlagen, die heute in Pischelsdorf gefertigt werden, gehen in den Export.

Seit 2010 ist Backtech Geschäftseinheit bei der Rosendahl Maschinen GmbH, einem Unternehmen der KNILL Gruppe. Rosendahl wurde 1959 gegründet und ist im Sondermaschinenbau tätig. Neben Kleingebäckanlagen werden am Standort in Pischelsdorf auch Fertigungsanlagen für die Kabel-, Batterie- und Metallrohrindustrie hergestellt. Am neuen Standort wurde im Mai dieses Jahres eine neue Versuchsbäckerei errichtet, die vor allem Kunden und Händlern die Möglichkeit bietet, in einer angenehmen Umgebung gemeinsam den Produktionsprozess zu verfolgen und zu steuern. Als modern eingerichtete Bäckerei steht sie als Test- und Schulungszentrum zur Verfügung.

In seinem Produktportfolio konzentriert sich das Unternehmen auch heute auf Technik zur Herstellung von Kleingebäck von der kleinen Handwerks- bis zur großen Industrieanlage. Am Beginn solch einer Anlage steht zunächst ein Teigteiler, der den Teig sanft, stressfrei und gewichtsgenau teilt und gleichzeitig verschiedene Gewichtsklassen abdeckt. Gleich fünf Ausführungen stehen dafür zur Auswahl. Zwei davon widmen sich der Herstellung eckiger Teiglinge aus dem Teigband, die Carol mit einer Stundenleistung von 6.000 St./Std. bei Stückgewicht

ten von 30 bis 120 g und die Square 250 für Stückgewichte von 50 bis 300 g und einer Stundenleistung von bis zu 700 kg/Std. Teilen und Rundwirken können die Primo-Star (5.600 St./Std. im 7-reihigen Betrieb), die Mega-Star (9.000 St./Std. im 6-reihigen Betrieb) und die Bavaria mit bis zu 24.000 St./Std. im 8-reihigen Betrieb.

Die Formstationen der Anlagen ermöglichen eine Vielzahl von Kleingebäckvarianten. Für höchste Wirtschaftlichkeit können auf einer Wechselträgerplatte bis zu vier Formwerkzeuge gleichzeitig montiert werden. Mit der VARIO-STAR Linie, die sowohl aus Einkreis- sowie Zweikreisystemen besteht, können alle Arten von Gebäck erzeugt werden. Mit einer VARIO-STAR S lassen sich beispielsweise Schnittbrötchen erzeugen. Mehr Flexibilität und Gebäckvielfalt bieten die VARIO-STAR Duo K/L für rund- und langgewirkte Brötchen, die VARIO-STAR Duo K/L/S Universal für Rund-, Lang- und Schnittbrötchen oder die MULTI-STAR, mit der sich formen, einschlagen, langrollen, wickeln, längs- und schrägschneiden und bestreuen lässt.

Für die VARIO-STAR-Linie steht mit dem COMBI-STAR ein Zwischengärschrank für Kleingebäcke im Gewichtsbe- reich von 35 bis 80 g mit automatischer Klimaregelung und UV-C-Entkeimungsanlage zur Verfügung. Endgärschränke mit integrierter Heizung und Entkeimung, die mit Gärtas- sen unterschiedlicher Größe und Form ausgerüstet werden können, werden von Backtech in ihrer Nennbreite an die jeweilige Arbeitsbreite der nachfolgenden Industrieöfen angepasst. Neben diesem Grundgerüst an Anlagentechnik gibt es zahlreiche Komponenten etwa zum Dekorieren der Kleingebäcke, sodass aus einer modular aufgebauten Linie eine maßgeschneiderte wird, die sich dem Bedarf und den vorhandenen Räumlichkeiten anpasst. Hilfestellung dazu gibt es bei Backtech von Beginn der Planung bis zur Inbe- triebnahme von Backmeistern und Technikern. Ein kompetentes Serviceteam und eine 24-Stunden-Hotline runden das Angebot der Pischelsdorfer ab. +++

++ Bild 3 Compactline Duo KLS



© Backtech
ANZEIGE

MELLA BERLINER Supersoft



Fünf Sterne für puren Soft-Genuss!

Höchste Verarbeitungssicherheit über alle Führungsarten, konstante Premiumqualität und eine unvergleichlich softig-zarte Krumenstruktur – das sind die Kriterien, die ein Berliner für uns erfüllen muss, um das Prädikat „Fünf-Sterne-Genuss“ zu erhalten.

Rüsten auch Sie sich für die bevorstehende Berliner-Saison mit **MELLA-BERLINER-SUPERSOFT** und gönnen Sie sich und Ihren Kunden Genuss auf Fünf-Sterne-Niveau.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem IREKS-Verkaufsberater.



Wir sehen uns zur Südback:
22. bis 25. 10. 2011 - Halle 3, Stand B31

www.ireks.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.