

Wachstumskompatibel

BETRIEBE, DIE WACHSEN, MÜSSEN SICH IRGENDWANN ENTSCHEIDEN, WIE DIESES WACHSTUM IN DER PRODUKTION TECHNISCH UMGESETZT WIRD, VOR ALLEM IM KERNBEREICH OFENTECHNIK. DIE THERMO-OEL-PEOPLE DER HEUFT GMBH AUS BELL PLÄDIEREN FÜR EIN MÖGLICHSST FLEXIBLES WACHSTUM, DAS SIE AUCH FÜR STEINBACKÖFEN ANBIETEN.



++ Bild 1
Ein individuelles Klappensystem pro Herdfläche verschließt den Ofen

+ Backbetriebe heißen Backbetriebe, weil das Backen den zentralen Punkt in ihrer Produktion darstellt. Die Kapazität der Öfen und die effiziente Nutzung derselben ist deshalb eine zentrale Frage für jeden Betrieb. Wenn Betriebe wachsen und damit auch das Produktvolumen, das täglich gebacken werden soll, stellt sich irgendwann unweigerlich die Frage nach einer teilweisen oder kompletten Automatisierung des Kernprozesses Backen. Manche schaffen sich dann einen mehretagigen Durchlaufofen an, andere be- und entladen ihre Etagenöfen mit automatischen Ladesystemen.

Ein in jeder Hinsicht sehr flexibles System, das nicht nur technisch, sondern auch kostenmäßig modular aufgebaut ist, hat die Heuft GmbH entwickelt. Das Familienunternehmen aus Bell in der Eifel gehört zu den Begründern des Thermoöl-Ofenbaus und gilt heute weltweit als Spezialist für diese Art der Ofentechnik. Seit vielen Jahren bietet Heuft auch eine Ausrüstung der Öfen mit Steinplatten an, die ein Backverhalten bieten, das den traditionellen, gemauerten Öfen nahekommt. Das System der flexiblen Kapazitäten von

Heuft basiert auf der Ofenserie Vulkan Thermo-Roll, das in sich bereits die Vorteile des sanften Backens mit Thermoöl und der rollenden Beschickung vereint. Ausgerüstet mit Steinplatten gibt es diese Öfen mit Backflächen von 7 bis 29 m² pro Ofen, was schlicht und einfach bedeutet, dass man die Ofenkapazität behutsam und modular erweitern kann, sodass keine Kapazitäten geschaffen werden, für deren Finanzierung man dann Absatz um jeden Preis hereinholen muss. Gleichzeitig bieten sie die Sicherheit, dass beim Ausfall eines Ofens alle anderen weiterarbeiten und das Risiko begrenzen.

Die Weiterentwicklung von Heuft basiert darauf, dass anders als bei der handwerklichen, sprich von Hand be- und entladenen Version nicht eine Tür den gesamten Ofen verschließt, sondern diese Tür ersetzt wird durch ein Klappensystem pro Herdfläche.

Dazu passend gibt es den Concord VTR, eine Beschickungs- und Entleerungshilfe, die ihrerseits modular und so flexibel ist, dass sie sowohl manuell, halbautomatisch wie vollautomatisch betrieben werden kann. Ihr ganz besonderer Charme liegt darin, dass sie

innerhalb von 30 Sekunden einen kompletten Ofen be- oder entladen kann. Etagenofenlader brauchen für einen einzigen Herd ca. 45–60 Sekunden. Von Vorteil ist das vor allem, wenn die Backzeit der Produkte wie beispielsweise bei Kleingebäck nur kurze Zeit dauert.

Der Concord fährt auf zwei in den Boden eingelassenen Schienen vor der Ofenreihe entlang. Bei vollautomatischem Betrieb muss dieser Bereich aus Sicherheitsgründen eingezäunt werden. Die Teiglinge, die er in den Ofen schieben will, holt er sich von einer Beladestation, der je nach Ausbaustufe die Gärgutträger entweder von der Gäranlage vollautomatisch oder manuell auf Gärgutträgern in entsprechenden Transportwagen zugeführt werden. Gärgutträger können dabei mit Tüchern bespannte Aluminiumdielen oder auch Peelboards sein.

Die Übernahme der Produkte erfolgt durch synchron laufende Bänder, die gleichzeitig den gesamten Teigstückteppich von jeder Etage des Transportwagens von vorne abkrabbeln. Der Concord fährt anschließend mit seiner Beute zum gewählten Ofen und schießt die Teiglinge ein. Dazu fährt der Concord die Teiglinge je Etage auf einer Zunge mit stehendem Band in den Ofen. Bei der Rückwärtsbewegung der Zunge läuft das Band vorwärts und legt so die Teigstücke im Ofen auf die jeweilige heiße Steinplatte ab. Der Concord hat seinen Job gemacht und fährt zurück, während die Herdklappen automatisch zufallen. Hat der Thermo-Roll acht Etagen, so hat der Concord ebenfalls acht Bänder zum Beschicken und Entleeren. Das Ausbacken funktioniert spiegelbildlich. Die Ladezungen öffnen mechanisch die einzelnen Herdtüren, fahren rein und nehmen die fertigen Backwaren mit rückläufigen Bändern auf. +++

++ Bild 2

Das Unternehmen bietet das Automatisierungskonzept in verschiedenen Stufen an



© Heuft
ANZEIGE

Innovation: „Grundlage des Erfolges“



www.sonneveld.com/deutschland

- Konzepte für vollautomatische Herstellung mit Pulver und Flüssigkeit
- Sicherheit, Kostendruck und Lösungen
- Clean Label und Bio
- Verbraucherwünsche wie z.B. Fett- und Salzreduktion, Lactose- und Fructosefrei

 **Sonneveld**
share the ambition

Bakery Ingredients

Sonneveld - Kappenhöhe 25 - D-38229 Salzgitter
Tel. +49(0)5341 707 22 - Fax +49(0)5341 848 9842
s.rossmann@sonneveld.com



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.