

# Viele neue Entwicklungen

VIELE NEUE ENTWICKLUNGEN IM BÄCKEREIMASCHINENBAU PRÄGTEN DIE IBA IN MÜNCHEN.



Die iba 2012 war anders als alle Veranstaltungen vorher. Die Besucherzahl lag mit geschätzten 70.000 deutlich niedriger als beispielsweise 2009, als 84.000 Personen die Hallen besuchten, doch war dies aus Ausstellersicht kein Mangel. Ganz offensichtlich sehen die deutschen Handwerksbetriebe die iba nur noch sehr eingeschränkt als „ihre“ Messe an und besuchen stattdessen die südback in Stuttgart.

Die deutschen Großbetriebe, egal ob Industrie oder in der Handwerksrolle eingetragen, waren dagegen nahezu komplett als Besucher gesichtet und auch von den internationalen Kunden fehlte kaum jemand, allenfalls fielen die Delegationen hier und da etwas kleiner aus. Deutlich sichtbar wurde das bereits am Sonntag. Sonst übliche Familientrupps mit Kinderwagen und Großmutter vergnügten sich offenbar anderweitig, stattdessen waren zahlreiche Besucher aus Lateinamerika, Asien und den USA schon am Eröffnungstag auf der Messe aktiv und nicht wie in den Vorjahren üblich erst nach Abebben der Familienwellen in den Messegängen. Die Fokussierung der Messe auf internationale und große Betriebe hat der Messe nicht geschadet, ganz im Gegenteil, die Innovationsquote lag ebenfalls deutlich höher als bei früheren Ausstellungen.

Wir berichteten bereits über zahlreiche Neuheiten. Nun folgen lose zusammengestellt weitere Informationen über Neuheiten, die unserer Redaktion aufgefallen sind.

Die **BRÜCK KG** aus Bad Camberg, Deutschland, zeigte in München eine Absaugung für in Verpackungslinien eingebaute Bandslicer und Kreismesser, die tatsächlich sehr viel des Schneidstaubes absaugen und außerdem die abgeschnittenen Randstücke gleich mit kleinhäckseln und aus dem Reinraum entfernen.

**COMP DATA COMPUTER GMBH**, Albstadt, empfiehlt die Cloud als Datenspeicher und bietet auch gleich ein Tool für die Abrufung der neuesten Filialkennzahlen auf dem Smartphone. Gleichzeitig können damit Kontrollberichte etc. hochgeladen werden und müssen nicht am Ende des Tages mühselig auf den Zentralrechner gebracht werden.

Die **DIOSNA DIERKS & SÖHNE GMBH**, Osnabrück, Deutschland, zeigte auf der Messe einen neuen Kontinkner. Dieser besteht aus dem Hochdruckvorkneter Rapidojet® und aus der neuen, zweiten Generation der Premiumanlage continuoMIXX. Im HDVK Rapidojet®



werden alle Rohstoffkomponenten vorgeknetet und die Nachknetung in der continuoMIXX-Anlage gewährleistet eine ideale Teigproduktion, so das Unternehmen. Das Besondere dabei ist, dass die Knet- und/oder die Förderwirkung bei der neuen Anlage flexibel eingestellt werden können. Dieses funktioniert dank der unabhängig voneinander veränderbaren Drehzahlen der Wellen schnell und einfach ohne Werkzeugwechsel. Darüber hinaus benötigt die Spiralförderschnecke aufgrund ihrer verbesserten Konstruktion keine zusätzliche Kühlung.

Auf einen Blick:

- + Knet- und/oder Förderwirkung getrennt voneinander einstellbar
- + Produktschonender Austrag des fertigen Teiges wahlweise kontinuierlich oder dosiert
- + Kann eine Vielzahl unterschiedlicher Teige kneten, ohne dass Werkzeuge oder gar die Wellen der Spiralförderschnecke ausgetauscht werden müssen
- + Reinigung nach Work-in-Progress-Prinzip
- + Drei Leistungsgrößen: 1–3 t, 2,5–6 t und 5–8 t pro Stunde

GILDE  
BUCH  
VERLAG

# Optimal auf die Prüfungen vorbereiten! Sichern Sie sich Ihren Lernerfolg!



Claus Schünemann  
**Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf -**  
**Fachkundliches Testheft für Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer**

3 Einzelhefte  
Teil 1: Grundstufe, ISBN: 978-3-7734-0172-4  
Teil 2: Fachstufe I, ISBN: 978-3-7734-0173-1  
Teil 3: Fachstufe II, ISBN: 978-3-7734-0174-8  
je € 12,00  
Lösungen je € 2,00



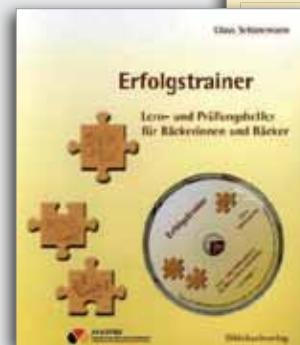
Claus Schünemann  
**Lernfelder der Bäckerei -Produktion-, mit CD-ROM**

3. neubearbeitete Auflage 2011  
ISBN: 978-3-7734-0165-6  
€ 46,80



Claus Schünemann  
**Lernfelder der Bäckerei und Konditorei -Verkauf-, mit CD-ROM**

3. Auflage 2011  
ISBN: 978-3-7734-0170-0  
€ 46,80



**ERFOLGSTRAINER - Lern- und Prüfungshelfer für Bäckerinnen und Bäcker.**

**Aufgabenordner**, 1. Auflage 2009 € 49,00  
ISBN: 978-3-7734-0169-4

**Trainingsbuch + Online Tutorium**, 1. Auflage 2009 € 49,00  
ISBN: 978-3-7734-0168-7



© Hengel



© Hengel

Die **HAAS FOOD EQUIPMENT GMBH**, Wien, Österreich, war mit allen vier Töchtern vertreten, Franz Haas Wafer, Franz Haas Convenience Food, Haas-Meincke sowie Haas-Mondomix. Während die ersten beiden Waffelöfen und Equipment zeigten und Meincke eine Linie zur Herstellung von Sandwichkeksen ausstellte, zeigte Mondomix erstmals einen Planetenmischer namens PELICAN für belüftete und unbelüftete Massen sowie eine neue Linie zur Herstellung von belüfteten Fettcremes.

**HENGEL INDUSTRIE S.A.**, Parigny, ein in Frankreich sehr bekannter Anbieter von Gärtechnik für Handwerk und Lebensmittelhandel, will auf den deutschen Markt und bietet sehr gute Gärvollautomaten als Durchschieber für wenig Geld an. Außerdem zeigte Hengel gute alte Schruftenschränke im Plus- und Minusbereich. Die Vertretung für Hengel hat Marc Prüßmeier aus Bielefeld.

**MONDIAL FORNI S.P.A.**, Verona, Italien, hat seinen Ringrohr-Etagenofen nicht nur um eine Etage erweitert, sondern ihn auch um einen Lader ergänzt und somit Beschickung und Entladung automatisiert. Eine gute Idee: Die Steuerung ist nicht mehr am Ofen angebracht, sondern in einer separaten Steuerungssäule, die wo auch immer im Raum stehen kann. Die Ringrohröfen liefern ähnlich wie Thermoöfen eine milde Hitze und da Mondial auch die Rohrdurchmesser und -oberfläche vergrößert hat, bieten die neuen Öfen einen verbesserten Wärmetransfer: Das Delta liegt nur mehr bei 30 °C.

Die **STIKKENÖFEN** und auch die kleinen Etagenöfen für den Laden gibt es bei Mondial jetzt in der Version Active mit Handsteuerung oder Logic mit automatischer Steuerung. Den Ladenofen gibt es außerdem in einer Pizza-Version, der bis zu 400 °C erreicht.

**POLIN ING. E.C. S.P.A.**, Verona, Italien, steigt jetzt auch in die Kontinental ein, zumindest fast. In München zeigten die Veronesen einen Kneter, in dem sich vier Spiralen drehen.

Der Gedanke ist, dass die Spiralen nacheinander den Teig bearbeiten und so insgesamt sehr wenig Zeit gebraucht wird. Die Entleerung läuft durch eine Bodenöffnung.

**RHEON AUTOMATIC MACHINERY GMBH**, Düsseldorf, Deutschland, baut nicht nur Teigbandanlagen, sondern auch Teigklötzchen-Anlagen. Das Prinzip ist ähnlich, nur ist das Teigband so dick, dass daraus kleine Blöcke geschnitten werden mit einer Kantenlänge von Minimum 20 mm bis 90 mm. Gedacht ist der Würfelproduzent als Zulieferant für einen Rundwirker. Bisher gibt es in Deutschland runde, eckige, dreieckige, längliche, aber noch keine würfelförmigen Brötchen. Es dürfte bloß mit den Kanten etwas schwierig werden. Nach der Messe soll die Anlage in Düsseldorf zu besichtigen sein.

Die **SIEMENS AG**, Nürnberg, Deutschland, zeigte auf der iba eine ganze Reihe sinnvoller Neuerungen. U. a. gibt es jetzt die Möglichkeit, bei Neuinvestitionen für relativ kleines Geld in die Maschinensteuerung jedes einzelnen Gerätes ein Energiemessgerät zu integrieren und daraus eine tatsächliche Bestandsaufnahme über den Energiefluss und Verbrauch zu erstellen bzw. zu optimieren. Interessant für



© Technopool

vollautomatische Linien ist ein Sequenzer, der es erlaubt, im Rahmen einer Matrix Prozessteile flexibel anzuordnen, ohne die Steuerung komplett umzuprogrammieren oder Teile rein- oder rauszuschalten. Man könnte beispielsweise einen Mischprozess vorziehen, ohne umbauen zu müssen. Das alles würde in der Prozesssteuerung von Siemens passieren und die würde auch dafür sorgen, dass alle einzelnen Schalter und Ventile entsprechend angesteuert werden. Ebenfalls neu und interessant: Die Aufzeichnungen von Prozessprotokollen kann Siemens jetzt mit einem Chargenbezug versehen.

**TECNOPOOL S.P.A.**, San Giorgio in Bosco, Italien, war bislang eher für Spiraltürme bekannt, in denen getrocknet, gekühlt oder gefrostet wurde. In München stellte der italienische Maschinenbauer erstmals einen Spiralofen mit Thermoölbeheizung vor. Die Thermoölrohre laufen direkt unter der Spirale, bedampft werden kann der Ofen entweder in der abgeschotteten Einlaufzone oder eben im gesamten Backraum. Ein- und Auslauf der Produkte erfolgen vollautomatisch. Die Bandbreite liegt zwischen 25 und 100 cm. Der Produktdurchsatz liegt zwischen 200 kg und 3 t pro Stunde. Die Gleitprofile des Transportbandes bestehen aus Edelstahl, die Gleitblöcke aus hitzebeständigem Kunststoff. Der erste Ofen wird seit knapp zwei Jahren zur Herstellung von Taschen-toast und Softbrötchen eingesetzt.

**WP HATON**, Panningen, Niederlande – endlich hat mal jemand eine praktikable Datenbank über Brotsorten, Herstellungsweise und dazu notwendiges Equipment anzubieten. Es nennt sich backlab.

**WP GREEN** heißt der neue Energiedienstleister der WP BAKERYGROUP. Der neue Geschäftsbereich befasst

sich mit den Themen rund um das Energiemanagement von Bäckereien. Konkret bedeutet das beispielsweise den Einsatz von Wärmeschichtspeichern in Kombination mit Öfen, um so die Betriebe messbar energieeffizienter zu machen. Auf der iba 2012 wurde das neue Geschäftsfeld dem Fachpublikum zum ersten Mal präsentiert. Die Besucher konnten live auf einer Videoleinwand reale Daten einer Handwerksbäckerei beobachten und sehen, wie eine Wärmerückgewinnungsanlage mit Schichtspeicher und Wärmepumpe funktioniert. Weitere Infos unter: [www.wp-green.de](http://www.wp-green.de). +++

— ANZEIGE —

**TATE & LYLE**

## Glasuren und Zuckerguss

Verschaffen Sie Ihrem Produkt einen glänzenden Auftritt!



### Willkommen bei Tate & Lyle Food Systems

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Rezepturen, die Ihren Backwaren zu einem glänzenden Finish verhelfen. Unsere hoch funktionellen Stabilisierungssysteme verhindern z.B. die Rissbildungen; sind gefrier- und taustabil und gewährleisten eine perfekte Haftung am Produkt.

Mehr Informationen unter: [foodsystems@tateandlyle.com](mailto:foodsystems@tateandlyle.com)

**our ingredients – your success**



## **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](http://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](mailto: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.**