



Super Grain
Teigteil- und
Formanlage von
Peerless

Amerikas Senior Supplier

Wann immer man in der Presse Berichte über neu eingerichtete industrielle Großbäckereien in Nordamerika liest, fällt mit Sicherheit ein Name: Peerless. Die Unternehmensgruppe aus Sidney, Ohio, gehört zu den ganz großen Bäckereiausrüstern, und das über alle Sortimentsgrenzen hinweg.

Die Gruppe, die ihre Ursprünge bis in das Jahr 1897 zurückverfolgen kann, hat im Laufe der vergangenen 108 Jahre eine ganze Reihe von Unternehmen aufgekauft, was die Verwendung der Firmen- bzw. Markennamen noch heute deutlich macht.

Für die Brot-, Brötchen-, Pizza- und Tortillaproduktion bietet die Gruppe ein breites Sortiment an Misch-, Teighandling-, Teigaufarbeitungs- und Produktverbesserungssystemen. Die Peerless Walzenmischer gehören zu den Hochgeschwindigkeitsmischern, während die Hallmark Mischer meist dann zum Einsatz kommen, wenn klei-

nere Volumina und mehr Flexibilität gefragt sind. Die Batch-Größen lassen sich zwischen 70 und 1.450 kg variieren. Patentierte Kühlsysteme mit Kühlmantel, gekühlter Stirnwand und gekühlten Walzen bzw. gekühlten Rührstäben helfen, die gewünschte Teigtemperatur zu bestimmen. Für die Einhaltung einer kontinuierlichen Teigqualität bietet Peerless zudem ein eigens entwickeltes Teigqualitätskontrollsystem. Dieses integrierte Kontrollsystem überwacht während des Mischens die Einheitlichkeit der Teigbeschaffenheit aller Ansätze, indem es die aktuell aufgenommene Energie in Form einer Kurve darstellt und mit der Idealcurve vergleicht.

Auch für das Teighandling steht ein komplettes Programm an Kessel-Handling-Systemen mit Hebe- und Kippvorrichtung bereit, ebenso wie Spiralförderer und Trommelförderer für eine schonende Übergabe des Teigs vom Mixer an die Aufarbeitungsanlage.

Die robusten Teigteilmaschinen der Marke Peerless sind weltweit im Einsatz. Nahezu alle Brot- und anderen Gebäckarten lassen sich damit in alle nötigen Gewichtseinheiten teilen. Kolben, Klinge, Teigteilkammer und Auswerfvorrichtung werden hydraulisch betrieben;

hydraulische Ventile mit standardisierten, modular aufgebauten Komponenten steuern alle Bewegungen. Der Teigteiler ist dadurch äußerst flexibel einsetzbar. Mit der vorprogrammierten Steuerung lassen sich bis zu 45 verschiedene Produkte fahren. Der Benutzer kann bei jedem Programm die Parameter, die die Teigkonsistenz verändern, individuell anpassen.

Bei der Konstruktion der Anlagen hat das Unternehmen ein besonderes Augenmerk auf hohe Hygienestandards gelegt. So lässt sich der Teigteiler auch schon mit mittlerem Wasserdruck reinigen. Zudem besteht die Möglichkeit, bei Produktwechsel einen Reinigungszyklus für die Teigkammer zu fahren. Zur Verfügung stehen Modelle mit 5, 6, 7, 8 und 9 Kammern.

SuperGrain® ist die Marke für Brotformanlagen. Das Produktprogramm umfasst vier Typenreihen zum Wirken und Formen von Broten, Baguette, stangenförmigen und gewickelten Produkten. Das robuste Modell P3 Cross-Grain-Moulder beispielsweise ist ein präzises Teigstrangform- und Brotformsystem, das sich besonders für die Produktion heller Brotsorten, Spezialbrote und Baguette eignet. Zum Lieferumfang gehören ein Zuführband

Ein klassischer
Vertikal-Mixer
von Peerless



mit einstellbarem Vorwirker und Seitenführung, vier Wirkwalzen mit Seitenführungen, Formenförderer mit selbstjustierender Formenführung, Ausführung in rostfreiem Edelstahl, eine stabile Halterung für den Wirkkopf, ebenfalls aus rostfreiem Stahl und vieles mehr. Optional können eine Vorrichtung zur Vermeidung von Doppelbelegung, ein dreidimensionaler Wirkkopf, Rollen zur besseren Beweglichkeit des Geräts sowie ein Steuerpult zur Fernbedienung der Anlage mitgeliefert werden. Die Endbearbeitung der Produkte übernehmen Streuer, Glasierer, Flüssigei- und – zumindest dort, wo es zugelassen ist – Sorbatsprüher.

Für die Herstellung von Keksen, Kräckern und anderen Snacks bietet Peerless ein breites Programm an kompletten Linien mit einzelnen oder mehreren Mixern, die ihrerseits wieder eine oder mehrere Formanlagen bedienen, Doppelkeksanlagen, die auch für die Produktion von einfachen Keksen, Kräckern oder kremgefüllten Doppelkekse einsetzbar sind. Die Anlage arbeitet mit Geschwindigkeiten von bis zu 800 Stück pro Minute und Bahn.

Die passenden Überziehmaschinen bzw. Glasiersysteme, Kühltunnel und Salz- bzw. Gewürzstreuer gehören zum Programm dazu.

Eine ähnlich große Auswahl an Maschinen

Die Marken der Peerless-Gruppe

Peerless®: Mischer, Teigteiler und Teighandling-Systeme

Hallmark: Mischanlagen

SuperGrain®: Brotformsysteme und weitere Brotaufarbeitungsanlagen;

Peters®: Sandwich-Systeme sowie Zubehör;

Fedco®: Mischer, Gießanlagen, Überzieh-Systeme, Anlagen zum Dekorieren und Coaten

Royal: Bäckerei-Gebrauchsmaschinen.

steht auch der Kuchenindustrie für ihre Produkte zur Verfügung. Kontinuierliche Mixer und Systeme für Massenbelüftung arbeiten mit hoher Geschwindigkeit und liefern ein einheitliches Porenbild und exakte definierte spezifische Dichte für Kuchenteig und andere Rührmassen. Als Teil eines kompletten Mischsystems beinhaltet die Fedco Produktreihe zudem Suspensionsmischer und Vorratstanks für die Herstellung einer homogenen unbelüfteten Vormischung aller Rohstoffe noch vor der Zuführung in das eigentliche Mischsystem. Der Hochgeschwindigkeitsgießkopf liefert eine hohe Gewichtsgenauigkeit der Produkte. Ein Applikator für Glasuren oder andere Überzüge macht das Produkt perfekt. ■

HOMMEL

Restbrotzerkleinerer

ROTORMAT

Sensationell:

Restbrot frisch reiben mit Zugabemengen bis 20%

und somit wesentlicher Steigerung
von Geschmack und Frischhaltung!

Ersparnis im Jahr:

Kleinbetrieb:

● ca. 12.000 EUR

Mittelbetrieb

● ca. 20.000 EUR

Großbetrieb

● ca. 50.000 EUR

... schon allein für Ihre

KÖRNERBROTE

lohnt sich diese
Maschine!

Auch Brötchen frisch reiben

und im Brötchenteig
wieder verarbeiten:
ergibt besseren
Geschmack und bindigere
Krumenstruktur!
Zugabe auch bis 20%

Großzügiger produzieren!

d.h. volles Brotprogramm
bis zum Ladenschluss!
Sie verkaufen viel mehr,
haben zufriedene Kunden
und trotzdem geht Ihnen
kein Brot verloren.

Clever sein –
Direktline

02058-3911

Kauf ohne Risiko: 8 Tage zur Probe!



Der ROTORMAT ist ein Alles-Könner:

- Restbrotvermahlung FRISCH und trocken
- Paniermehl mahlen
- Nüsse mahlen
- Käse reiben
- Kartoffeln reiben
- Zwiebeln schneiden
- Früchte zerkleinern TROCKEN und FRISCH
- Auch Brötchen frisch reiben!

So urteilen viele
ROTORMAT-Besitzer:

„Der ROTORMAT ist die ideale
SPARBÜCHSE im Betrieb“!

M & A HOMMEL GMBH

MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Wilhelmstr. 30 · Tel. (0 20 58) 39 11 · Fax (0 20 58) 39 23
E-Mail info@hommel-back-und-bike.com · www.hommel-back-und-bike.com