



Von kleinen und großen Spezialisten

Da sich für große wie kleine Handwerksbetriebe die Sortimente ausgedehnt haben und sich vielfach mehr Brötchen- und Kleingebäck- als Brotsorten finden, suchen viele Unternehmen nach Anlagen, die mehr als ein Produkt aufarbeiten können.

Rund oder länglich, geschnitten oder gestüpfelt, diese Optionen lassen sich inzwischen gut in einer Anlage vereinen. Sortimentsvielfalt auf Knopfdruck, und das in bester Qualität, ist möglich.



In Bezug auf Gewichtsbereiche und vor allem die Gewichtsgenauigkeit sind die Anlagen deutlich besser geworden. Meistens dabei ist der Trom-

melrundwirker für runde Produkte. Einstellungsoptionen wie die Verstellung der Wirkbandspannung oder auch diverse Trommeleinsätze für unterschiedliche Gewichtsbereiche machen die Technik flexibel. Wer dieser Technik nicht huldigt, kann inzwischen auch wieder auf die gute alte Derby zurückgreifen, die es sowohl im Winkler- wie im GBT-Sortiment gibt.

Eines hat eine ganze Reihe von Anlagen inzwischen gemeinsam: den sparsamen Platzbedarf, der Flexibilität durch die Addition mehrerer kleiner Anlagen ermöglicht. Auf der iba wird beispielsweise eine Formbrötchenanlage von WP-L zu sehen sein, die es inklusive Kopf-

maschine gerade mal auf 2,6 m Länge bringt. Möglich macht dies die Integration des Teilers in die Anlage, bei allen anderen steht der ja bekanntlich als eigenständige Einheit vor der Brötchenanlage.

Neuheiten auf der iba

Die kleinen Kompakten sind dabei längst nicht nur etwas für den Kleinbetrieb, vielfach finden sich Einsatzmöglichkeiten neben großen Linien und damit für Spezialprodukte, die nicht in gigantischen Stückzahlen, aber dennoch rationell hergestellt werden sollen.



*Monoanlagen oder
Multifunktionsanlagen?
Eine Großanlage oder
mehrere kleine Spezialisten?
Die Auswahl an Brötchen-
anlagen war nie so groß wie
heute und auf der iba in
Düsseldorf wird es einige neue
Lösungen zu sehen geben.*

und Multitalenten



Für die meisten größeren Betriebe ist eine Linie für das Hauptbrötchen im Sortiment Pflicht. Keine Umrüstzeiten, hohe Stundenleistungen und konstante Qualität sind Vorteile von Monoproduktlinien. Ob man sich für eine Schnittbrötchenanlage von Kövy mit einer realisierten Stundenleistung von 7.500 Stück entscheidet, oder aber für eine Hochleistungsanlage beispielsweise von Grubelnik/Backtech oder Lippelt, ist mehr eine Frage der Betriebsgröße und hat auch mit Konzepten zu tun. Je größer die Anlagen, desto wichtiger ist für die Betriebe auch die Förder-

technik, denn bei Stundenleistungen jenseits von 10.000 Stück wäre ein manuelles Wegsetzen der Teiglinge schon mengenmäßig nicht zu schaffen, ganz zu schweigen von der Rentabilität, die man sich bei der Aufarbeitung schafft und im Anschluss durch unnötig viel kostenintensive Manpower wieder wegnimmt.

Dass sich die Technik der Brötchenanlagen in Bezug auf Teigschonung, Gewichtsgenauigkeit, Qualität des Endprodukts und Einstellsicherheit via Touchscreensteuerungen deutlich gewandelt und verbessert hat, ist oft nur auf den zweiten Blick ersichtlich. ■ KH



**Man könnte..?
Man sollte..?
Was tun?!!**



In der „weshow“ finden Sie, was Sie an Kompetenz von Wescho verlangen: Neueste Ladenbau-Trends, innovative Konzepte und erfolgreiche Praxisbeispiele aus ganz Deutschland...

Was zu tun ist, erfahren Sie in der aktuellen weshow!

Jetzt anfordern!

wescho

Service-Line
0800-0937246
FreeCall
Fax: 02331/460-450
www.wescho.de
info@wescho.de

**Ladeneinrichtungen
▶▶ an denen man nicht vorbeigeht.**