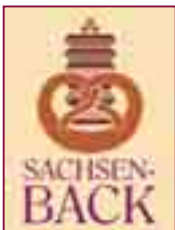


Tor zum Osten

Vom 30. Oktober bis zum 1. November präsentieren 280 Aussteller Neuheiten aus den Bereichen Rohstoffe, Technik und Verkaufseinrichtungen auf der Sachsenback in Leipzig. Im Zeichen der EU-Osterweiterung ist Polen das Partnerland.



Die Sachsenback ist ausgebucht. „Die Halle 1 mit 20.000 m² ist komplett belegt“, erklärte der Pressesprecher der StuttgartMesse, Axel Recht. 280 Aussteller zählt der Veranstalter. Die Stuttgarter Messe- und Kongressgesellschaft mbH, Geschäftsbereich Durma MSI, Stuttgart, erwarte 13.000 Besucher in Leipzig. 2002 zählte der Veranstalter über 14.000 Fachbesucher und ebenfalls 280 Aussteller.

Partnerland Polen

Eine Attraktion der Sachsenback 2004 wird das Partnerland Polen sein. Vertreter des Polnischen Bäcker- und Konditorenverbands präsentieren im BÄKO-Backforum Spezialitäten aus heimischen Backöfen. Passend dazu wird es zum ersten Mal einen polnischen Gemeinschaftsstand mit zehn Ausstellern aus verschiedenen Branchen geben.

Dazu gehört zum Beispiel Jeremy Sp. Zo.o (www.jeremy.pl) aus Warschau. Die Firma ist der größte Hersteller von Maschinen und Anlagen für Bäckereien und Konditoreien in Polen. Jeremy exportiert in 26 Länder, darunter Schweden, Großbritannien, USA, Griechenland, Spanien, Italien, Frankreich, Portugal, China, Südkorea, Australien, Finnland, Japan, Ägypten, Weißrussland und die Ukraine. Ein weiterer Aussteller ist IBIS (International Bakery Industries Spomasz) Ltd. Sp. Zo.o aus

Szubin (www.ibis.pl). Das Unternehmen mit 140 Mitarbeitern stellt Öfen, Teigteilmaschinen, Gärshränke und Hebekipper her. Aus Posen stammt die PAN Centrum Slodkiej Dekoracji. Sie produziert Fertigdekors aus Schokolade und Karamell sowie Halbfabrikate, Formen, Geräte und Zubehör für Konditoreibetriebe. PAN exportiert die Produkte nach Deutschland, Tschechien und Litauen.

Umfangreiches Angebot

Das Angebot der Aussteller ist umfassend: Rohstoffe, Backmittel, Halbfabrikate, TK-Backwaren, Frischeprodukte, Maschinen, Geräte, Laden- und Verkaufseinrichtungen, EDV-Systeme und Branchen-Software. Anregungen für die Besucher soll die Sonderschau „Der Konditoren-Ideenmarkt“ geben. Dieses Jahr planten die Veranstalter, die Ver-

bindung von Bäckerei und Konditorei weiter auszubauen. Experten zeigen Marzipan- und Karamellarbeiten, geben Kuvertüre- und Garniervorführungen und dekorieren englische Hochzeitstorten. Die süßen Verlockungen im Bereich Confitiserie- und Patisserie, sollen helfen, sich gegenüber der Konkurrenz abzugrenzen.

Die Messe steht ganz im Zeichen der Herausforderungen des Markts. Besucher sollen in Leipzig Lösungen mit hohem Zukunftspotenzial für Backstube und Verkauf finden, heißt es in einer Pressemitteilung. Solch Potenzial sieht die Messegesellschaft in den Bereichen Kaffeespezialitäten, Frühstück in der Bäckerei, Convenience-Produkte, neue Snackideen, internationale Backideen (z.B. Baguette, Ciabatta, Tiramisu). ■

Messegelände Leipzig, Halle 1 30.10. – 1.11.2004

Öffnungszeiten

Täglich 9 – 18 Uhr

Anreise

Mit der S-Bahn: S-Bahn-Haltestelle Messebahnhof-Wiederitzsch

Mit der Straßenbahn: Linie 16 Löbnitz – Wiederitzsch – Neue Messe über Leipzig Hbf, Endhaltestelle unmittelbar vor der Glashalle.

Eintrittspreise

Tageskarte Fachbesucher 10 €

Auszubildende 6 €

Gruppen ab 20 Personen p.P. 4 €

Berufsschulklassen (mit Lehrkraft) pro Schüler 4 €

Aussteller und Messeneuheiten**Steckerfertige Gebäcktheken**

Aichinger MP Einrichtungsbau GmbH, Wendelstein, zeigt in Leipzig ein umfangreiches Angebot an Kühl- und Gebäcktheken. Die Gebäcktheken mit Zwischenetagen liefert der Ladenbauspezialist steckerfertig. Die in Schräglage arretierenden Frontscheiben sind bequem zu reinigen und bei Bedarf herausnehmbar. Eine integrierte Leuchtblende soll die Präsentation der Ware unterstützen. Die Theke besitzt vier stabile Laufrollen, zwei davon lenk- und feststellbar.

Stand 1.0.200

Rund ums Backen

Albrecht & Neiss GmbH, Neuenhagen, beliefert Bäckereien und Konditoreien mit Backmitteln, TK-Backwaren und Bäckereimaschinen. Auf der Messe können sich die Besucher über das aktuelle Sortiment informieren.

Stand 1.0.200

Computergesteuert verwiegen

AT Produktentwicklung GmbH, Hefele Bäckertechnik, Lauda Königshofen, nutzt auf der Sachsenback die Gelegenheit, über Neuerungen auf dem Gebiet der Siloanlagen aufzuklären. Besonders werden die computergesteuerte Mehlerwiege, die Dosiersteuerung sowie die Wiege- und Dosiertechnik herausgestellt.

Stand 1.0.448

Automatischer Blecheinzug

AWS GmbH & Co. KG, Osterörfeld, präsentiert aus der Abteilung „Reini“ die R60/RF60 automatic. Die weiterentwickelte Blecheinzugsmaschine besitzt eine Blecheinzugsautomatik. Zudem ist die Anlage nach Firmenangaben reinigungsfreundlicher und energiesparender als das Vorgängermodell.

Stand 1.0.146

**Füllung mit Biss**

BakeMark Deutschland GmbH, Geschäftsbereich MeisterMarken, Bremen, zeigt die neuen Nussfüllungen Meister Nuss extra und eisella Haselnuss extra. Beide Produkte bieten die Möglichkeit, auf Basis nur einer Grundrezeptur sowohl Nusschörnchen als auch Stollen, Wickelkuchen und eine Vielzahl anderer Gebäcke herzustellen. Meister Nuss extra mit frisch vermahlener Nüssen hat einen hohen Anteil an groben Nussstücken, mit dem ein angenehmer Biss erreicht werden soll. eisella Haselnuss extra dagegen zeichnet sich durch eine ausgewogene Mischung von groben und feinen Nüssen aus. Diese soll eine gute Verstreichbarkeit gewährleisten. Die Produkte müssen nur mit Wasser angerührt werden. Die Füllungen lassen sich nach Firmenangaben über einen Zeitraum von bis zu 12 Stunden problemlos verarbeiten, ohne die Konsistenz zu verändern.

Stand 1.0.804

Automatic-Hanseat

CBTO

Mit einer Backfläche bis zu 250 qm und mit bis zu 7 Herden zählt der Automatic-Hanseat zu den erfolgreichsten Thermo-Öl Großöfen am Markt.

Wahlweise automatische Beschickung und Entladung sowie die kostengünstige und flexible Baukastenweise machen den

Automatic-Hanseat für größere und Großbäckereien zu einer äußerst wirtschaftlichen Investition.

Mit dem Thermo-Öl System, das Daub vor *35* Jahren entwickelt hat.

**Wir sind die Backmeister**

member of the
Kaak Group

Daub

backofenbau und
backtechnik seit 1938

Daub Hamburg GmbH
Randstraße 1-5 D-22525 Hamburg
Tel.: 040-547 69-0 Fax: 040-547 69 166
E-Mail: info@daub-hamburg.de



Levantiner Nüsse

Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover, bietet den Besuchern eine Nussfüllung in Premiumqualität an. Nussge-Nuss Plus besteht aus frisch gerösteten Levantiner Haselnüssen. Extra große Nussstücke sollen für eine attraktive Optik sorgen. Die Füllung lässt sich zur Herstellung von Nusskränzen, Nussecken oder für Blechkuchen in Kombination mit Frucht einsetzen.

Stand 1.0.336



Wachs in der Kiste

Buhtz Bäckereitechnik, Kletkamp, führt auf der Messe die Spray-Box vor. Das Trennwachs ist in einer Box verpackt. Da die Saugleitung ohne Öffnen der Box angeschlossen werden kann, gibt es keine Verunreinigungen des Trennmittels, der Sprühdruck ist stufenlos einstellbar. Die Gefahr eines Druckabfalls besteht nicht, da die Anlage elektrisch betrieben wird.

Stand 1.0.234.1

Komfortable Steuerungstechnik

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, bietet zum Erreichen gleichmäßiger Knetergebnisse eine ganze Reihe von Steuerungsoptionen für Knetmaschinen an. Besucher können sich nahezu alle Steuerungsvarianten von der einfachen Zeitschaltung bis hin zum Touch-Screen-Panel ansehen. Steuerungsoption ist dabei nicht nur der Zeitfaktor, auch die tatsächlich über eine Infrarotsonde gemessene Teigtemperatur oder der Energieeintrag sind Mess- und Regelgrößen, die inzwischen in der Praxis Anwendung finden. Diosna hat dabei für nahezu jeden Betrieb die richtige Knetergöße, von der kleinen SP 12 für den Labor- und Produktentwicklungsbereich bis hin zu den Premiumknetern mit einem Teigfassungsvermögen von 240 kg Teig pro Charge. All diese für das Handwerk konzipierten Maschinen können auf dem Messestand in Augenschein genommen werden.

Stand 1.0.324

Kürbishit

Brezelbäckerei Ditsch GmbH, Mainz, bringt zu Halloween einen TK-Laugenteigling in Kürbisform auf den Markt. Das Saisonprodukt hat Kürbiskernaugen und ist in Mohn abgesetzt. Das Produkt wird einfach auf Blechen abgebacken.



Stand 1.0.938

Donuts in allen Variationen

H. Duve Inh. D. Hölge, Stockelsdorf, sammelt seit 100 Jahren Erfahrungen mit der Konstruktion von Fettgebäckanlagen. In Leipzig können die Besucher sich z.B.

über den Donut Handcutter Typ K informieren. Der Handcutter ist nach Firmenangaben das kleinste Gerät zur Herstellung von Cake-Donuts. Er wird einfach über eine Fettbackwanne gehalten. Mit jeder Hubbewegung wird Cake-Donut portioniert. Es können durch leichte Einstellungen an dem Gerät verschiedene Gewichtsgrößen gewählt werden. Durch Einsetzen einer 2er, 3er oder 4er Dunkarette können außerdem runde oder eiförmige Kleingebäcke hergestellt werden. Der Trichter und der Stößel sind aus rostfreiem Material. Alles ist leicht auseinander zu nehmen und kann schnell und einfach gereinigt werden. Der Trichter hat ein Fassungsvermögen von max. 2 Litern.

Stand 1.0.248

Filter für frisches Fett

Hagesana Gelenkirchen GmbH, Rinteln, wartet zur Fettbackseason mit dem Hagesana Filter-King F-20 auf. Der Filter arbeitet im Durchlaufverfahren und saugt die Rückstände aus der Fettbackanlage an. Ein 2-Kammer-System filtert die Rückstände heraus und pumpt das saubere Fett zurück in die Fritteuse oder einen anderen Behälter. Durch das Herausfiltern der Rückstände behält das Fett seinen frischen Geschmack. Das Siedegebäck nimmt keine verbrannten Geschmacksstoffe auf.

Stand 1.0.108

Premium-Ladenbau



FUTURA Ladenbau, Fürstenwalde, ist mit einem neu entwickelten modularen Einrichtungssystem auf der Messe vertreten. Jedes Modul soll durch eine hohe Funktionalität bestechen. Das schnell zu montierende System besitzt eine optisch durchgehende Warenauslage. Nach Firmenangaben ist das Produkt „extrem variabel“ einsetzbar.

Ein weiterer Höhepunkt ist ein speziell für stark frequentierte Standorte konzipierter Laden. Hochwertige Kühlmöbel und Brotregale mit veränderbaren Auslagflächen machen das Ladenbaukonzept rund.

Stand 1.0.510

Mobile Reinigung

HOKU Mobile Stikkenwagen-Blechreinigung, Dabel, wirbt auf der Messe mit der Reinigung von Blechen und Stikkenwagen vor Ort. Der Vorteil: Während der Produktion muss die Bäckerei nur kurzfristig auf zwei Stikkenwagen verzichten. Nach ca. 30. Min. sind die Gerätschaften wieder sauber und einsatzbereit, verspricht das Unternehmen.

Stand 1.0.314

Rademaker Produktionslinie für Pizzaböden: flexibel und vielseitig

Große Genauigkeit, Flexibilität, Hygiene und hohe Kapazität sind die Merkmale der Rademaker Produktionslinien für Pizzaböden. Rademaker und Rademaker den Boer haben immer die richtige Produktionslinie für Sie. Anlagen für das Teigformen, Gären, Backen, Kühlen und Belegen, alles von einem einzigen Hersteller.

Die Produktionslinien für Pizzaböden können nach Ihren Spezifikationen entworfen werden.

Das Formen einer kontinuierlichen Teigschicht mittels LSS-System oder eines Extruders;

Das Ausrollen der Teigschicht mittels Zweiwalzen-Schlichtwerk in Kombination mit einem Quickreduktor-Schlichtwerk; das Schneiden der Pizzaböden mittels Aussstechwalze oder einer Guillotine: Rademaker hat die Lösung für all Ihre Produktionsanforderungen.

Die Rademaker Produktionslinie für Pizzaböden ist geeignet für eine große Vielfalt von unterschiedlichen Produkten (z.B. auch Calzone) und Produktformen (rund, quadratisch, sechseckig etc.).

Das Rademaker Programm beinhaltet ebenfalls eine hydraulische Stanzvorrichtung für gepresste Pizzen.



Das Ergebnis von Innovation, Handwerkskunst und Flexibilität

Rademaker

Specialists in food processing equipment

Rademaker Deutschland

Food processing equipment

Zindelgasse 3 D-97084 Würzburg

Tel. +49 (0) 171 742 8154

E-mail wimmer150@t-online.de

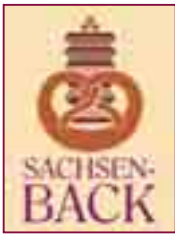
Rademaker BV

Food processing equipment

Postfach 416 4100 AK Culemborg Niederlande

Tel. +31 (0)345 543 543 Fax +31 (0)345 543 590

E-mail office@rademaker.com www.rademaker.com



Dinkelkraft

Ireks GmbH, Kulmbach, hat das „Kraftwerk“ der Natur entdeckt, das Dinkelberger-Vollkorn. Mit der Backmischung sollen Dinkelvollkornbrote rationell hergestellt werden können. In der Mischung sind Dinkelvollkornschrot, -vollkornmehl, -flocken und Sonnenblumenkerne enthalten. Das Brot mit Vollkorn-Charakter schmeckt nach Firmenangaben leicht nussartig und süßlich. Die mit Traubenzucker abgerundete Rohstoffkombination soll eine saftige Brotkrume sowie gute Frischhalteigenschaften über mehrere Tage hinweg garantieren.

Stand 1.0.544

Know-how von A bis Z

Die Horstmann-Gruppe (Kemper GmbH, Rietberg, Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl) zeigt in Leipzig ihr gesamtes Leistungs-

spektrum vom Knetter über Teigaufbereitungsanlagen bis zu Öfen. Z.B. den Ladenbackofen BACK STAR. Sieben Minuten dauert die Aufheizphase, und einmal aufgeheizt, sorgt die Materialdicke der Backkammer und damit ihre Speichereigenschaft dafür, dass alle 18 Minuten eine neue Ladung Brötchen eingeschossen werden kann, teilte das Unternehmen mit. Die Backleistung und Gleichmäßigkeit verdankt der Ladenbackofen u. a. der Geometrie seiner Backkammer, die den Luftstrom ungebrochen die Backwaren umspülen lässt. Die Oberfläche der Backkammer und der Türscheibe sind mit einer Beschichtung ausgerüstet, die eine ähnliche Wirkung zeigt wie der Lotus-Effekt. Geblieben sind die Außenmaße von BACK STAR 400 und BACK STAR 800. Sie sind Teil des neuen Ofenbaukastensystems, den WP-L für das Backen im Laden entwickelt hat. Die Regie über den Ofen übernimmt die neue Computer-Steuerungsgeneration von WP-L. Die Steuerung kann ganze Verbände aus Öfen bzw. Öfen und Gäranlagen dirigieren.

Stand 1.0.550



Geräuscharmer Ofen

Karl Welker KG, Wiesloch, zeigt auf der Messe den Etagenofen Typenreihe „UNIVERSUM“. Beim Ofen haben die Entwickler die Beruhigungskammer und die Luftführung in den Radiatoren des Heizgasumwälzofens optimiert. Durch die Weiterentwicklung kann nun ein Turbinenmotor mit 0,7 kW und 1.400 UPM eingesetzt werden. So lassen sich kleinere Turbinenräder bei Öfen mit bis 12 m² Backfläche einsetzen. Dies führt zu einer weiteren Reduzierung des Geräuschpegels des Motors. Zudem konnte die Einschießhöhe des untersten Herds weiter abgesenkt werden. Damit lässt sich der fünfte Herd ergonomisch bedienen, heißt es in einer Pressemitteilung.

Stand 1.0.430

Von klassisch bis speziell

Jacobi Decor GmbH, Köln, zeigt Dekorartikel aller Art für Konditorei- und Bäckereiprodukte. Neben klassischen Dekoren (Kommunion, Weihnachten, Ostern) zeigen die Kölner auch spezielle Dekore wie Motiv- und Fototorten. Als Besonderheit finden Besucher die immer stärker gefragten Schwulen- und Lesben-Brautpaare, aber auch andere ausgefallene Brautpaare z.B. das auf der Harley Davidson, teilte das Unternehmen mit.

Stand 1.0.348



Extra frisch

Gebr. Jung GmbH, Frankfurt, präsentiert Jung Ultra frisch, ein Produkt, das die Entquellung der verkleisterten Mehlstärke (Retrogradation) in den Backwaren verzögern soll. Ultra frisch eignet sich nach Firmenangaben für alle Weizen-, Weizenmisch-, Roggen- und Roggenmischbrote. Die Dosierung bezogen auf das Gesamtmehl liegt zwischen 0,5 und 1,5%.

Stand 1.0.216

Kraft der Körner

Komplet Bäckereigrundstoffe GmbH, Berlin, zeigt die Vormischung Sechskorn zur Herstellung eines kernigen Spezialbrots. Die Mischung enthält sechs Getreidearten sowie Leinsaat und Sesam. Es können auch Sechskornbrötchen und Sechskorn-Quarkbrote hergestellt werden, teilte das Unternehmen mit.

Stand 1.0.834

Fahrbarer Hörnchenwickler

Wilhelm Lippelt GmbH & Co. KG, Pfungstadt, hat automatische Wickler zur Herstellung von Croissants, Hörnchen und Laugenstangen im Messeangebot. Die Leistungsmerkmale: Stundenleistung ca. 800 – 1.000 Stück, Leistungsaufnahme ca. 1,0 kW, Stromanschluss 3 x 400 V/50 Hz, Gewicht ca. 130 kg. Die Anlage ist mit Lenkstoppprollen fahrbar.

Stand 1.0.920

Extraportion Malz

UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne, will mit UNIFERM MalzMaXX den Wunsch der Verbraucher nach aromatischen Kleingebäcken erfüllen. Mit dem Backmittel (Anwendung: 3,5 – 4%) werde durch die hohe Menge Malz jedes der Brötchen zum Geschmackserlebnis, erklärte das Unternehmen. Ausgewählte Backenzyme und inaktive Backhefe förderten während der Teig- und Backphase die Geschmacksbildung. Das Backmittel soll für eine optimale Teigbeschaffenheit, hohe Gärstabilität, hervorragende Gebäckeeigenschaften und einen unverwechselbar malzigen Geruch und Geschmack sorgen.

Stand 1.0.342

Neue Beschläge

MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein, präsentiert ihre Öfen mit glatten Oberflächen, größeren Einblicken und noch weniger Kanten. Das Design soll für noch mehr Reinigungsfreundlichkeit sorgen. Mit den neuen Beschlägen lassen sich alle Türen leichtgängig öffnen und schließen. Neuerungen wie die weithin sichtbare Backstatusleuchte oder die Bediensäule mit 80 mm Bodenfreiheit sollen für mehr Bewegungsfreiheit in der Backstube sorgen.

Stand 1.0.808

Zarte Rösche, kurzer Biss

SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm, lädt Besucher zur Verkostung von Schapfen Roggenbrötchen ein. Die Kleingebäcke werden mit der Vormischung (Einsatz mit 20%) hergestellt. Sie soll für eine sichere und einfache Verarbeitung des Teigs sorgen. Der lässt sich nach Firmenangaben gut über Anlagen verarbeiten. Die Gebäcke haben eine lang anhaltende zarte Rösche und einen kurzen Biss.

Stand 1.0.400

Teigteiler für alle Fälle

Die Johannes Scheurer GmbH, Syke, will mit technischen Innovationen die Fachwelt überraschen. Der Volumenteigteiler SV-Mini wende sich vor allem an Kleinbetriebe, wogegen sich der Volumenteigteiler SVC-N Kompakt besonders für größere Betriebe eigne, teile das Unternehmen mit. Alle Modelle bestechen mit



Stand 1.0.210

einfacher Handhabung und neuen Details (z.B. klappbarer Trichter optional beim SVC-N). Ein weiteres Highlight ist der computergesteuerte Ciabatta-Teigteiler. Die Anlage lässt sich einfach und schnell bedienen. Ein Walzsystem sorgt für exakte Gewichtsgenauigkeit. Die Ciabatta-Teigteiler sind in verschiedenen Ausführungen und unterschiedlichen Gewichtsbereichen erhältlich.

Intelligente Steuerung

WIESHEU GmbH, Affalterbach, widmet sich dem Thema „Steuerung“. Aufgrund der positiven Erfahrung mit der neuen Backofensteuerung IS 600 beim Ladenbackofen DIBAS wurden nun auch weitere Geräte aus dem Wiesheu Produktportfolio mit dem System ausgestattet. Die intelligente Steuerung IS 600 bzw. IS 500 wird einheitlich bei Euromat B, EBO, Minimat E und Zibo sowie dem neuen Gärschrank zur Anwendung kommen. Sie besteht aus zwei Bedienelementen und soll eine besonders einfache und sichere Handhabung gewährleisten. Alle Aktionen sind menügeführt und lassen sich als grafische Programmauswahl über Piktogramme auch von nicht geschultem Personal leicht ausführen.

Stand 1.0.640

**Praktisch
perfekt...**

Klima-Box

**Prima Klima
im Sommer
und Winter.**



www.ringoplast.de

info@ringoplast.de



**...individuelle
Lösungen**

Ringoplast GmbH
Großbringer Str. 24
49824 Ringe OT Neugnadenfeld
Tel. 0 59 44 / 93 45 - 0

Kühl-Tiefkühlzellen

Spitzenpreise

Prospekt anfordern, Tel. 0 74 75/45 11 01, Fax 45 11 02
W. Balling, 72393 Burladinge, www.kuehl-balling.de

Romanelli-Stikkenwagen-Rollen

Preise wie vor 15 Jahren.

Und noch zusätzlich

15% Aktions-Rabatt im Oktober 2004!



Seit 15 Jahren haben sich Romanelli-Rollen weltweit in Backstuben bewährt. Aus diesem Grund machen wir Ihnen heute dieses einmalige Aktions-Angebot. Die Vorteile der Romanelli-Rollen:

- ▶ Leichtgängig und leise · Langlebig und robust
- ▶ Hitze- und kältebeständig · hohe Belastbarkeit
- ▶ Mit 1-Loch- (12mm) oder 4-Loch-Befestigung (8mm)
- ▶ Rad kann auch einzeln ohne Halter bestellt werden

Bestellung Tel. 0 74 52 / 7 69 12 · Fax 70 92

SCHMID BACKTECHNIK
Der Bäckerei-Rollen-Spezialist

Richard-Wagner-Straße 6 | 71131 Jettingen
schmid@romanelliwheels.com | www.romanelliwheels.com