

Schmaler Riese

Capway Systems BV, Driebergen, Niederlande, vertreibt den Ofen „bakestep“. Der indirekt beheizte Konvektionsofen arbeitet nach dem Paternosterprinzip. Der erste seiner Art steht jetzt in „de Bakkerie“ in Bunschoten.



Der Vertikalofen bei der Bäckerei „de Bakkerie“ in Bunschoten: 46 m² Backfläche auf 18 Etagen verteilt und einer Stellfläche von 15 m².

Der neue vertikale Ofen „bakestep“ von Capway Systems ist ein indirekt geheizter Konvektionsofen mit zwei oder mehr Backzonen. Eine Erweiterung auf bis zu 10 Backzonen ist möglich. Die Produkte werden vertikal durch den Ofen transportiert. Es entsteht kein direkter Kontakt zwischen Heizgasen, Brenner und Backwaren. Die Temperatur jeder einzelnen Backzone lässt sich individuell regeln. Abhängig von der geforderten Kapazität und/oder verfügbaren Gebäudehöhe ist der Ofen in diversen Standardhöhen zwischen 10 und 20 Etagen lieferbar.

Für ein optimales Backresultat wird die Backluft nach dem ZAP (Zik-zak-Airflow-Prinzip) um die Backwaren geführt. Die Luftmenge regelt eine spezielle Bypassklappe, und das auch wieder individuell per Backzone. Die servoregelte Höheneinstellung dieses Systems soll für eine

bestmögliche Kontrolle der Backumgebung sorgen. Zudem kann die Dampfabfuhr in jeder Backzone mit Hilfe der servogesteuerten Klappen geregelt werden. Alle Prozessparameter lassen sich über den vollfarbigen Touchscreen einstellen und kontrollieren. Produktrezepte, so Capway, seien einfach einzugeben und abzulesen. Der Bäcker habe die Möglichkeit, jede einzelne Backform auf dem Bildschirm zu verfolgen. Die beleuchteten Fenster in den Ofentüren (an der Bedienungsseite) ermöglichen außerdem eine visuelle Kontrolle der Backwaren.

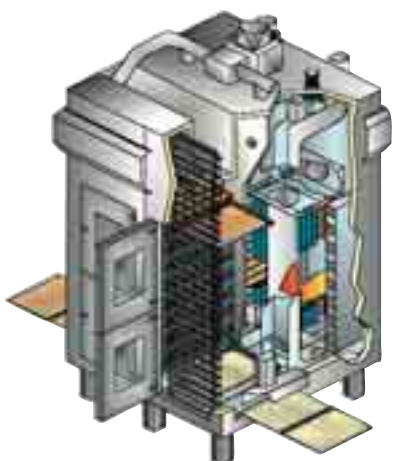
„Durch die vertikale Konstruktion ist die Aufwärmzeit im Verhältnis zu einem Tunnelofen sehr kurz“, erklärt Arnoud Zweers, Sales Manager bei Capway. Dies spare Energie und erziele eine höhere Produktionsflexibilität. Durch die großen Türen erhält man einen einfachen Zugang, falls eine Inspektion oder Wartung ansteht. „Die einfach zu demontierende Konstruktion der Backformen-Träger erleichtert diese Arbeiten“, erklärt Zweers. Die Standard-Backformenmaße für den Ofen sind 1.600 x 800 mm. „Kundeneigene Formen können in spe-

zielle Rahmen gesetzt und auf gleiche Weise transportiert werden“, so Zweers. Backbleche aus Aluminium und Stahl lassen sich ebenfalls einsetzen. Auch das Backen auf Steinplatten ist möglich. Die Steinplatten können in einer Retoursektion unter dem Ofen vorgewärmt werden.

In der Praxis

Gleich nach der Präsentation des kompakten vertikalen Konvektionsofens auf der iba 2003 stellten die Niederländer das erste Exemplar bei „de Bakkerie“, einem mittelgroßen Bäckereibetrieb in Bunschoten, auf: 46 m² Backfläche auf 18 Etagen mit zwei Backzonen auf einer Stellfläche von 15 m². Die Kapazität liegt bei 16.000 Brötchen/h mit einer Backzeit von etwa neun Minuten. Das Unternehmen „de Bakkerie“ hat sich auf das Backen für den Lebensmitteleinzelhandel spezialisiert. Durch die geringe Stellfläche des schmalen Riesen war eine Erweiterung der Produktionsfläche nicht notwendig. ■

Der neue Ofen von Capway Systems lässt sich auf bis zu 10 Backzonen erweitern.





BÖRDEGOLD



Wir stellen aus:
Sachsenback, Leipzig
Halle 1, Stand 718

Mehl für Bäcker

MAGDEBURGER MÜHLENWERKE GmbH
Tel.: 03 91- 5 32 86 - 13 • Fax: 03 91 5 32 86-30
www.magdeburger-mühle.de

