



Die Formen lassen sich im Stikken- oder Etagenofen einsetzen.

Praxistest bestanden

Q-PAN-Kastenformen aus kristallinem Polymer im Praxistest. Die Ergebnisse sind beeindruckend positiv. Die Bäckerei Veit aus Bempflingen orderte 500 Verbände mit je 4 Formen.

Als einer der ersten Backbetriebe wurde die Bäckerei Veit, Bempflingen, mit Q-PAN-Formen ausgerüstet. Insgesamt sind seit einigen Monaten 2.000 Formen im täglichen Dauereinsatz.

Fetten, Teig einfüllen, Backen, Stürzen und klebt doch. Nicht immer, aber mit schöner Regelmäßigkeit machen wohl alle Backbetriebe diese Erfahrung. Selbst antihafbeschichtete Formverbände verlieren irgendwann den gewünschten Effekt, schließlich handelt es sich um eine Beschichtung, und die bleibt nicht ewig auf den Formen haften. Als Anneliese, Eschweiler, auf der iba die neuen Q-Pan-Formen präsentierte, war das die Initialzündung für die Bäcker des Backhauses Veit. „Die Formen wollten wir unbedingt testen“, erklärt Betriebsleiter Norbert Wiese im Gespräch. Allerdings gab es außerhalb der Messehallen wohl keine Formen, denn der Betrieb musste ins kalte Wasser springen. „Wir haben uns dennoch überzeugen lassen und den Versprechungen der Mitarbeiter von Anneliese geglaubt“, so Wiese. Das Vertrauen wurde nicht enttäuscht. 500 Formverbände mit jeweils 4 Q-Pan-Schalen wurden geordert

und seither täglich bis zu dreimal mit Teig befüllt, gegart, gebacken und lediglich mit klarem Wasser in der Spülmaschine gereinigt.

Keine Beschichtung

Die Q-Pan-Formen sind nicht beschichtet, sondern bestehen gänzlich aus dem Kunststoff Questra, der zur Gruppe der kristallinen Polymere zählt. Die Molekularstruktur dieser Polymere weist eine hohe Gleichmäßigkeit auf, die für den Antihafteffekt des Materials verantwortlich ist. „Da das Material keine empfindliche Oberfläche hat, ist ein übertrieben vorsichtiges Handling nicht nötig. Bereits nach wenigen Tagen im Einsatz wurden die in Edelstahlrahmen mit Klickverschluss eingebetteten Formen genauso behandelt wie alle anderen Backformen in unserem Betrieb auch, mit einem Unterschied: Es braucht nicht mehr gefettet zu werden“, so Wiese. „Allein diese Ersparnis bei den Materialkosten würde den um ca. 10% höheren Preis im Vergleich zu konventionell beschichteten Formen schon betriebswirtschaftlich rechnen lassen.“ Hinzu kommt nach Weises Angaben noch die eingesparte Ar-

beitszeit für das Fetten der Formen. Die Reinigung und Pflege ist denkbar einfach: Einmal pro Woche wandern die Formverbände durch die Spülmaschine, dort reicht der Wasserdruck vollkommen aus, um sie ohne Spülmittelzusatz einwandfrei sauber zu bekommen.

Langlebigkeit

Vom Mindesthalbarkeitszyklus 6.000 Backvorgänge ist man zwar noch ein Stück weit entfernt, dennoch hat es bislang nur ganze vier Förmchen gegeben, die aufgrund von Verformung nicht mehr in den Rahmen passten, dafür gab es ohne Probleme kostenlosen Ersatz. Die Formverbände durchlaufen sowohl den Stikkenofen als auch Heizgasumwälz-Etagenöfen, und das problemlos. In die Formen, die bei Veit 750-g-Brote fassen, wird dabei so gut wie jede erdenkliche Brotsorte eingefüllt. Von Hefezöpfen in Kastenform über Spezialbrote mit hohen Schrotanteilen bis hin zu Sauer- teigbroten mit hohem Roggenanteil kommt schlicht alles hinein. „Geklebt hat bislang noch nichts, die Brote lassen sich ausnahmslos ohne



Ein Mitarbeiter bestückt die Formen per Hand und lädt die Verbände in einen Stikken.

Mühe aus den Formen lösen“, erläutert Wiese. Auch Geschäftsführer Rolf Sahlbock ist mit den Backeigenschaften und der mittelfristigen Ersparnis durch das neue Produkt zufrieden: „Als ich zunächst die Rechnung für die 500 Formverbände in Händen hielt, habe ich noch gedacht, eine ganz schön teure Investition, doch die längere Haltbarkeit gegenüber beschichteten Formen und die Arbeitserleichterung für die Mitarbeiter sowie die Material- und Zeiteinsparung belehrten mich schnell, dass diese Investition richtig gewesen ist.“

Den Bäckern kommt dabei außerdem das deutlich geringere Gewicht der Formverbände zugute. Auf Jahr hochgerechnet verzichten sie auf ein Gewichtshebertraining von mehr als 60 t. Ein Q-Pan-Verband mit vier Formen wiegt leer gerade einmal 200 g, ein massiver Kastenverband bringt es auf mindestens 590 g.

Die Formverbände, die im Bäckerhaus Veit im Einsatz sind, haben noch jede Menge Schwestern und Brüder: Insgesamt gibt es 15 verschiedene Kastenformen, 12 Kuchenformen und die Option, auch individuelle Backformen zu ordern. Das günstige Spritzgussverfahren macht's möglich.



Die Brote lösen sich ohne dass die Formen gefettet wurden.

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



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“!

Kauf ohne Risiko: 8 Tage zur Probe!

M & A HOMMEL GMBH

MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11
Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23