

### Feiner Plunderteigling

**Produkt:** Streusel-Nuss-Hörnchen

Die ButterBack GmbH & Co. KG, Fürth, präsentiert das Streusel-Nuss-Hörnchen. Der feine Plunderteigling, hergestellt ausschließlich mit Butter, ist durchgehend mit einer Nussfüllung versehen. Die Butterstreusel verleihen dem Produkt ein handwerkliches Aussehen. Der TK-Teigling wiegt 140 g und ist zu je 2 x 50 Stück im Karton verpackt. Der gefrorene Teigling sollte bei 170 bis 190 °C (Zug zu) in den vorgeheizten Ofen geschoben und mit viel Dampf gebacken werden. Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 bis 15 Minuten aufgetaut werden. Nach 18 Minuten den Zug öffnen, damit das Produkt eine rösche, knusprige Oberfläche bekommt. Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 20 bis 22 Minuten. Nach dem Backen das Produkt leicht mit Puderzucker bestäuben, empfiehlt das Unternehmen.



**Info unter:**  
[www.butterback.de](http://www.butterback.de)

### Ciabatta Teigteiler

**Produkt:** Universal SV 300

Die Johannes Scheurer GmbH, Syke, präsentiert den Ciabatta-Teigteiler „Universal SV 300“ für Großbetriebe. Die automatische Teigteilmaschine portioniert und formt rechteckige Teigstücke zur Herstellung von eckigen Brötchen. Das Stückgewicht (Gewichtsbereich 10 bis 2.000 g) und die Arbeitsgeschwindigkeit kann der Maschinenführer stufenlos über ein Tastenfolien-Bedienfeld einstellen. Nach Unternehmensangaben lassen sich mit dem Modell Indu-SV 300 bis zu 10.000 Teigstücke mit einem Gewicht von 30 g in einer Stunde produzieren. Der fahrbare Teigteiler besitzt eine Edelstahlverkleidung. Zur Anlage kann Scheurer optional eine vollautomatische Absetzvorrichtung mit Blechmagazin liefern.



**Info unter:**  
[www.johannes-scheurer.de](http://www.johannes-scheurer.de)

### Die intelligente Steuerung

**Produkt:** Neue Backofensteuerung

Aufgrund der positiven Erfahrung mit der neuen Backofensteuerung IS 600 beim Ladenbackofen Dibas stattet die WIESHEU GmbH, Affalterbach, weitere Geräte aus dem Produktsortiment damit aus. Die intelligente Steuerung IS 500 bzw. die mehrgerätaefähige IS 600, wird einheitlich bei den Öfen Euromat B, EBO, Minimat sowie dem neuen Gärschrank zur Anwendung kommen. Das neue Steuerungselement besteht aus nur zwei Bedienelementen und soll so eine einfache und sichere Handhabung gewährleisten. Alle Aktionen sind (ähnlich wie bei einem Mobiltelefon) menügeführt und lassen sich als grafische Programmauswahl über Piktogramme leicht und sicher ausführen. Die Steuerung ist vernetzbar und kann bequem über den PC programmiert und kontrolliert werden. Da alle Wiesheu-Öfen zukünftig mit den gleichen Steuerungselementen ausgestattet sein werden, ist es auch möglich, bis zu 8 Geräte einer Station über einen CAN-Bus miteinander zu vernetzen und zentral vom PC aus zu programmieren.



**Info unter:**  
[www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)

### Brotscneider mit Sicherheit

**Produkt:** Elektronik-Tecline

Die Wabäma GmbH, Spezialfabrik für Schneidemaschinen, Haan, hat die Brotschneidemaschine Signa Elektronik überarbeitet. Die SIGNA-Elektronik-Tecline ist das neueste Modell des Unternehmens. Die Maschine wartet mit folgenden Neuerungen auf:

- leicht zu reinigende 5 WL Chromstahlbleche
- das Rückblech im Antriebsbereich kann ohne Werkzeuge abgenommen werden
- von vorne einsehbare Krümelschubladen
- Info-Display-Anzeige
- minimiertes Laufgeräusch.

Das Thema Sicherheit hat einen hohen Stellenwert bei der Entwicklung gehabt. Eine Messer-Sicherheits-Abdeckung soll den Benutzer vor den Brotschneidemessern schützen. Magnethalter fixieren die Abdeckung auf dem Messer. Handliche Griffe sollen eine sichere und leichte Handhabung ermöglichen.



**Info unter:**  
[www.wabaema.de](http://www.wabaema.de)


Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

# KOENIG

...einfach gemacht!



**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.**  
**Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,**  
**Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**  
**Sonderanfertigungen** nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl  
 Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99  
 E-Mail: [info@koenig-backmittel.de](mailto:info@koenig-backmittel.de) • Internet: [www.koenig-backmittel.de](http://www.koenig-backmittel.de)