

kann an verschiedenen Positionen der Produktionslinie eingesetzt werden, wie beispielsweise nach der Teigaufarbeitung oder vor der Verpackung.

Halle B1 American Pan



Der zur Bundy Baking Solutions Gruppe zählende Anbieter von Formen und Ble-

chen samt Wiederbeschichtung ist in Europa an verschiedenen Standorten präsent, u. a. auch in Deutschland. Auf der iba stellt American Pan das erweiterte ePAN-Konzept vor,



Spezialform von American Pan für Cupcakes

das aus Kastenverbänden, Brötchen- und Hamburgerblechen besteht. Neu sind überarbeitete Kastenverbände für Brot, die laut American Pan rund 30 % leichter sind als bisherige und deshalb einen schnelleren Hitzetransfer und damit einhergehend geringeren Energieaufwand versprechen.

Ausgebaut hat American Pan auch sein SMART Pan Tracking-System, das künftig eine Nachverfolgung jedes Bleches bzw. Formenverbandes in Realzeit ermöglichen. Damit, so das Unternehmen, lasse sich die Produktivität der eingesetzten Formen und Bleche deutlich erhöhen. Außerdem offeriert American Pan in München ein erweitertes Sortiment an Spezialformen und -blechen für Cakes & Co. und zeigt seine Fähigkeiten für den Spezialbedarf von Hochleistungslinien und die Zusammenarbeit mit Maschinenbauern. Darüber hinaus stellen die Amerikaner erstmals ihre 2021 und 2023 erworbenen Tochtergesellschaften Runex (Blech- und Formenhersteller aus Norwegen) und Turbel (türkischer Hersteller und Beschichter, u. a. auch vertreten in Wassenberg, Deutschland) vor.

Halle C2 AMF Bakery Systems



Unter dem Label AMF Tromp zeigt das Unternehmen in München eine weiterentwickelte Brotaufarbeitungsanlage, die bis zu 4.000 kg Teig

pro Stunde zu einer Vielzahl verschiedener, handwerklich anmutender Produkte formen kann. Dass sie dabei auch mit sehr feuchten Teigen klarkommt, verdankt sie laut AMF dem patentierten Mehlstreuer, der das Teigband auch seitlich bestreut, was die Fließfähigkeit des Bandes erhöht. Gleichzeitig kann dadurch selbst bei sehr klebrigen Teigen auf den Einsatz von Öl verzichtet werden. Das noch einmal vereinfachte modulare Design, das keine Werkzeuge braucht, so AMF, beschleunige den Produktwechsel und die Reinigungsfreundlichkeit der Linie. Integriert in das modulare Konzept ist ein Inline-Rundwirker, der sich bei Bedarf zuschalten lässt und Teigstücke bis 1 kg

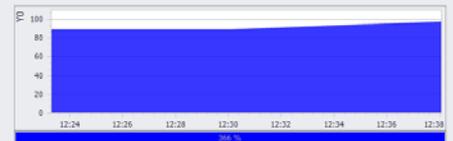
Effektiv?



Handwerkskunst und effiziente Produktion

OEE

110 %



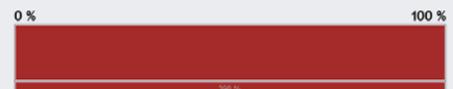
Stückzahl

5124



Leistung

119 %



Verfügbarkeit

95 %



Qualität

97 %



automation X
WE SIMPLIFY YOUR WAY

www.automationx.com



Die neue Brotanlage von AMF Tromp

Gewicht formt. Bürstensysteme zur Entfernung überschüssigen Mehls an Ober- und Unterseite der Produkte lassen sich ebenso integrieren wie verschiedene Dekorfunktionen, wie z. B. das Bestreuen auf Ober- und Unterseite oder das Schneiden des Teiges mit integriertem Wasserschneider. Dem Ziel, mehr Nachhaltigkeit zu bieten, dienen verschiedene Funktionen. Ein Beispiel ist die neue Teigzentriereinheit, die für minimales Beschneiden des Teigs und damit für weniger Abfall sorgt. Weitere Designverbesserungen und der Einsatz künstlicher Intelligenz (KI) zur Verbesserung der Produktgenauigkeit reduzieren, so AMF, den Teigabfall weiter.

Halle B2 Anneliese Backtechnik



PFAS-freie Antihafbeschichtungen wie die neue TopCoat Green und die Top Sil Red präsentiert Anneliese Backtechnik in München. Auch ein über 2,5 m großer Wagen für automatisierte Anwendungen gehört zu den Exponaten, genauso wie Z Wagen und weitere Produkte aus dem Portfolio. Das Unternehmen:

„Die Anneliese Backtechnik GmbH aus Eschweiler ist Ihr Marktführer für Stikken-/Frosterwagen, Backbleche und Kastenverbände, und verkörpert seit 1958 Qualität ‚Made in Germany‘. Im Fokus: maßgeschneiderte Lösungen – von Standard bis kundenindividuell.“

PFAS-frei:
TopCoat Green

Qualität ‚Made in Germany‘. Im Fokus: maßgeschneiderte Lösungen – von Standard bis kundenindividuell.“

Halle B2 backaldrin



„Backen ohne Gare“ ist ein großes Thema der diesjährigen iba-Präsentation des österreichischen Zutatenherstellers. Unter anderem stellt das Unternehmen eine Lösung vor, mit der Plundergebäcke und laminierte Teige ohne Gare auskommen. Ebenfalls aus



RapsMaxMix

dem Quick'n Easy-Sortiment gibt es einen flüssigen Hefeteigmix, der nur mehr mit Wasser, Ei, Zucker und Hefe zu einem pumpfähigen Teig vermischt werden muss.

Ein weiteres wichtiges Thema sind vegane Brote und Gebäck. In diesem Sortiment zeigt Backaldrin einen veganen KrapfenMix und einen veganen RührMix. Kichererbsen und Raps sorgen für neue Brot- und Gebäckideen. Der Kichererbsen-Mix aus Kichererbsen und Sesammehl, der Raps-MaxMix aus Rapssamen mit Durummehl, Weizensauerteig, Lein- und Leindottersamen sowie Gerstenmalzextrakt kreiert ein Geschmackserlebnis, das eine leicht pfeffrige und mild senfige Note aufweist. Die Rapssamen sorgen zudem für einen einzigartigen „Crunch“ in Brot und Gebäck.

Halle A3 Bizerba



Neben den klassischen Schneidemaschinen widmet Bizerba sich in München dem Einsatz smarter Technologien im Backwarenverkauf. Die Retail-App MyOrder, die Bizerba auf der iba vorführt, ermöglicht Kunden beispielsweise den Einkauf per Click & Collect. Die Bestellungen gehen direkt an der Thekenwaage K3 ein und werden dort frisch zubereitet, verpackt und ausgezeichnet, um ein reibungsloses Abholerlebnis zu gewährleisten.

Das Backwarenregal Smart Shelf steuert laut Bizerba Produktion und Nachfüllen des Selbstbedienungsregals automatisch und lässt sich beispielsweise mit der Brotschneidemaschine CSP kombinieren. Die Bedienung erfolgt über ein Touch-Display; das abgedeckte Messer, das elektronisch in Reinigungsposition gebracht wird, bietet einen hohen Sicherheitsstandard. Die SmarterSlicing-Funktionen der Brotschneidemaschine CSP melden automatisch Wartungsbedarf, Reinigungszeiten und Messerschärfungen, um Leistung und Verfügbarkeit zu optimieren.



Die Brotschneidemaschine CSP und das Smart Shelf von Bizerba sind nahtlos kombinierbar

Halle B4 BÖCKER



Vielfalt, Nachhaltigkeit, Innovationen und moderne Backwaren mit Vital-Effekt – diese Themen stehen beim Sauerteig-Spezialisten BÖCKER im Vordergrund. Mit dabei ist das glutenfreie Bio Power-Bread in der



Bio Power-Bread aus der BÖCKER B-PURE-Range

Die zusätzlich laktosefrei, ohne Zusatz von Ei und vegan sind. „Viele Verbraucher wollen oder möchten auf Gluten oder tierische Produkte verzichten oder müssen bestimmte Allergene meiden“, so BÖCKER, „aber nicht jeder kann und will in der eigenen Backstube glutenfreie Backwaren herstellen.“

Diese Dose, das auf der iba erstmals dem internationalen Publikum präsentiert wird. Mit seinem Neuprodukt erweitert das Unternehmen seine glutenfreie B-PURE-Range, zu der handwerklich hergestellte, einzeln verpackte Brote, Brötchen, Mini-Kuchen und Co. gehören,



Roboter-Arme, die beim Einsprühen der Backformen helfen

werden kann. Über das Touchpanel werden gespeicherte Rezepturen abgerufen und die computergesteuerte Anlage stellt sich automatisch auf die jeweiligen Gewichte und Geschwindigkeiten der Massen und Bleche ein. Für Standardprodukte wie Sandkuchen, Rondonkuchen, Puddingbrezeln wird die passende Schiene einfach aufgesteckt. Dosierte werden können aber auch Biskuit oder Sahne sowie stückige Massen für Apfel- oder Kirschkuchen.

Gezeigt wird zudem die Handsprühanlage „Thermo-Concept“ zur Veredelung von Gebäcken mit Fondant. Der materialführende Schlauch ist bis zur Düse beheizt, um Verstopfungen bei Arbeitsunterbrechungen zu verhindern. Mittels angeschlossener Druckluft wird flüssiger Fondant durch die

Halle A3 Boyens Backservice



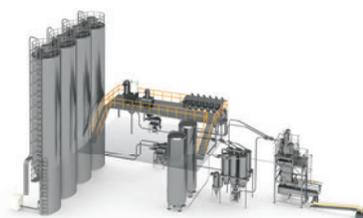
Unter dem Motto Setup 4.0 präsentiert Boyens Backservice eine Multi-Station-Anlage, die automatisches Wiegen und Verstreichen von Soft- oder Sandmassen direkt auf Backbleche in allen Größen vereint. Die Multi Station ist eine steckerfertige, sechsreihige Dosieranlage mit Transportband, die entweder eigenständig genutzt oder in bestehende Produktionsabläufe integriert

ANZEIGE

WIR GEBEN BROTRESTEN EINE ZWEITE CHANCE.



zeppelin-systems.com



Nachhaltigkeit konkret: Restbrotverwertung spart Ausschuss in der Produktion.

Brot, das aufgrund optischer Mängel nicht in den Verkauf gelangt, muss nicht weggeworfen werden. Mit der Restbrotverwertung, bei der die Brotreste zerkleinert und verflüssigt dem Teig wieder zugegeben werden, lassen sich diese sinnvoll verwerten – und das sogar mit einer Qualitäts- und Geschmacksverbesserung des Teiges.

Wir haben die Lösungen, mit denen Sie Ihre Anlage fit für die Restbrotverwertung machen: Mit unseren passenden Komponenten kommen Brotreste noch einmal groß raus.

ENGINEERING SUSTAINABILITY

ZEPPELIN
WE CREATE SOLUTIONS

handliche Präzisionspistole gedrückt und nebelfrei versprüht. Das Konzept mit der hohen Durchflussgeschwindigkeit des Fondants wurde speziell für mittlere und kleinere Handwerksbäckereien entwickelt und temperiert den Fondant auf den Punkt genau, um ein „Absterben“ oder „Blindwerden“ zu verhindern.

Darüber hinaus zeigt Boyens Wege und Möglichkeiten, mithilfe von Robotern vordefinierte Handgriffe zu reduzieren und das Fachpersonal zu entlasten.

Halle B3 **Brabender**



Zu ihrem diesjährigen 100. Geburtstag zeigt Brabender vier Neuheiten: die neuen Generationen des FarinoGraph zur Mehlanalyse, des ExtensoGraph zur Messung des Dehnwiderstands und der Dehnbarkeit von Teigen und des GlutoPeak (ein Schnellverfahren, um die Gluten-Qualität von Schrot, Mehl, Vital Gluten und Backmischungen zu bestimmen) sowie des Cubilyzer 300 – ein optisches Messgerät zur Bestimmung eines Volumen- und Dimensionsprofils von Backwaren.

Zum ersten Mal auf der iba wird mit dem Litesizer DIA 500 eine messtechnische Lösung der Muttergesellschaft Anton Paar Group vorgestellt. Mit diesem dynamischen Bildanalysegerät kann die Größe und Form von Partikeln durch die direkte Analyse der Partikelbilder einfach und zuverlässig charakterisiert werden. In einem begehbaren Demo-Labor können Proben live vermessen werden. Mit einem eigens entwickelten System zur Laborautomation bietet Brabender zudem einen Ausblick in die Zukunft.



Der Amylograph-E misst die Verkleisterungseigenschaften von Mehl

Halle A3 **CetravacAG, bakeXperts**



Der Vakuumspezialist aus Altstätten in der Schweiz ist führender Anbieter von Vakuum-Konditionierungsanlagen. Diese stellt er auch auf dem Gemeinschaftsstand in der Halle A3 aus. Und informiert über die Anwendungsmöglichkeiten und die Ergebnisse von Kunden, die damit arbeiten.

Dazu gehören die erhöhte Frische und Rösche, geringere Backzeit und damit weniger Energieverbrauch sowie die Chance, in der Produktion von der ungeliebten Nacharbeit auf Tagesschichten zu wechseln. Für Aufsehen dürfte der



Der Vakuum-Ladenbackofen UDO

weiterentwickelte Vakuum-Ladenbackofen UDO sorgen, der in extrem kurzer Zeit Ware fertigbackt, egal ob sie tiefgekühlt, gekühlt oder bei Raumtemperatur in den Ofen kommt. In Sekundenschnelle kühlt er anschließend die Produkte so weit herunter, dass sie formstabil und schnittfest sind. Das gilt auch für Großbrote oder Toast. Dabei zwingt der Ofen zugeführte Feuchtigkeit nicht nur von außen an das Produkt, sondern auch in jede einzelne Pore des Gebäcks und macht das Backwerk anhaltend saftig.

Bei Snacks, die damit gebacken werden, lockert die Vakuumtechnologie die Teigstruktur auch bei schwerem Belag wieder auf und macht sie knusprig, was so weder Umluftofen noch Mikrowelle gelingt. Obendrein ist der Vakuum-Ofen schnell und liefert das Gebäck auf „Genusstemperatur“ runtergekühlt.

Halle A2 **Daxner Germany**



Zahlreiche anlagen- und verfahrenstechnische Lösungen für Schüttguthandling und Flüssigkeitsanlagen werden auf dem Daxner-Stand zu sehen sein. Das Spektrum umfasst eine Vielzahl spezifischer Anforderungen, sei es für Mehle und Schrote, Roggen und Weizen, gekühlt oder ungekühlt, fahrbar oder stationär, mit weicher oder fester Führung, einstufig oder mehrstufig, manueller oder automatischer Befüllung sowie mit Volumendosierung oder Verwiegung für die Entnahme.

Darüber hinaus präsentiert Daxner den kontinuierlichen Anteiger daxDou 3.1 für die hygienische Aufbereitung von Vor- und Sauerteig sowie innovative Sonderlösungen für trockene und flüssige Komponenten. Außerdem werden das manuelle Dosiersystem für Klein- und Kleinstchargen und die Dosier- und Siebmaschine DM 30 mit Easy-Clean-Vorrichtung auf der Messe zu sehen sein.



Der Anteiger 2 für die hygienische Aufbereitung von Vor- und Sauerteig

Halle A3 **DEBAG**



DEBAG präsentiert auf der Messe das Ofenassistenten-System Oven Station Assistants, das mittels KI und Kamertechnik Art und Menge der Backwaren erkennt, die gebacken werden sollen. Die Ofenparameter werden dann automatisch eingestellt. Passend zur neuen Steuerungsgeneration D-Control präsentiert Debag die neue



„Drei Bäcker für DEBAG“

cloudbasierte Vernetzungssoftware D-Connect. Damit lassen sich unbegrenzt viele Öfen, Gär- und Kälteprodukte vernetzen – und auch jederzeit und von jedem Ort aus steuern und auswerten. Zu sehen sein wird auch der neue Etagenbackofen DEDEC, in dem auf Steinplatten gebacken wird. Der DEDEC ist schmal (in der kleinsten Variante 900 mm) und verfügt optional über eine Doppelkompaktbackkammer aus zwei Herden mit Pizzafunktion. Zur Wahl stehen außerdem verschiedene Herdhöhen, -breiten und -tiefen, Backblechschub, das Design (Edelstahl oder Black-Edition) sowie die Anzahl der Herde (bis 6 Stück).

Darüber hinaus präsentiert Debag eine mobile, kompakte Schnellabkühlstation (887 mm breit x 581 mm tief x 1.860 mm hoch), die in vorhandene Tiefkühlager eingefahren werden kann und von einem einzigen Spezialventilator gekühlt wird. Die Lüfteranlage kühlt die Teiglinge in den Dielenstapeln innerhalb kürzester Zeit sehr gleichmäßig auf die gewünschte Kerntemperatur ab. Das Gerät ist mit einem Kerntemperaturfühler und einer Außenbedieneinheit ausgestattet und nutzbar für Kunststoffdielen mit den Maßen 400 x 600 mm und 580 x 780 mm. Auch ein Betrieb mit einem vorangestellten Stikkenwagen ist möglich.

Internationale Backstars werden in spannenden Live-Shows auf dem DEBAG-Messestand zu sehen sein, u. a. Kullanan Wilaiwan aus Thailand, Inhaberin der Grainbaker-Backschule, Weltmeisterbäcker Johnny Chen aus Taiwan und Brotsommelier Paul Müller aus Deutschland.

Halle A2

DIOSNA



Als Exponat-Highlights erwarten die Messebesucher neben den beiden Hygienic Design Wendelknetern WH240A (Wechselbottich) und WH240E (Mittlenentleerung) DIOSNAs AGV (Automated Guided Vehicles)-unterstützte Automatisierungskonzepte für effektive Teigproduktion. Darüber hinaus wird der DIOSNA Universalmischer V100 ausgestellt, der sich durch die Vielfältigkeit der möglichen Feststoffarten, die gemischt werden können, auszeichnet. Erfolgreich eingesetzt wird er bereits in der Pharma- sowie in der Kosmetik- und Lebensmittelindustrie. Zusätzlich werden im Bereich der DIOSNA Bakery die Vorteigtechnologien und -anlagen vorgestellt, mit denen die am Stand angebotenen Backwaren hergestellt werden. Messebesucher können sich also selbst von der Qualität der DIOSNA DIOStart-Starterkulturen überzeugen.



Wendelknetter WH240 A mit Kesselwagen

Halle A2

DOJATEC



Die von Dojatec entwickelten und auf der iba gezeigten Glasieranlagen für die Verarbeitung von Aprikotur, Gel, Tortenguss, Fondant und



Statische Verschäumungstechnik für feine Backwaren

ANZEIGE

BÖCKER Sauerteig-Produkte

Vielfalt ist das Geheimnis

Besuchen Sie uns:
Halle 4, Stand B4.425



Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG | Ringstraße 55 – 57 | 32427 Minden GERMANY | Tel. +49 571 83799-0
info@sauerteig.de | sauerteig.de | boecker-bpure.de | bpure-business.de

Schon gewusst?
Am **19.10.** ist
TAG DES SAUERTEIGS



Zuckerlösung brauchen laut Hersteller keine Zwischentrocknung der Gebäckstücke. Die Maschinentypen mit einer Bandbreite von 440 mm bzw. 620 mm und einem Materialbehälter von bis zu 200 Liter bieten eine Produktionskapazität von 1.000 bis zu 5.000 St./Std.

Ebenfalls zu sehen sein wird eine Anlage zur Herstellung von Schaummassen für feine Backwaren inkl. nachfolgender Mellierung zum Unterheben von Früchten, Fruchtfonds etc. Durch die lange Verschäumungstrecke, ohne bewegte Arbeitswerkzeuge, entsteht hierbei ein feinblasiger, in sich äußerst stabiler Schaum.

Der Sondermaschinenbauer aus Dußlingen zeigt darüber hinaus mit dem NA-Cleaner eine Beschichtung, die beispielsweise auf Wärmetauscher als Beschichtung aufgebracht, laut Hersteller 99,9 % der Bakterien, Keime, Pilze und Viren reduziert und die Übertragungswege durch die Luft unterbricht. Im Programm sind außerdem Sprühsysteme in unterschiedlichen Varianten für unterschiedliche Medien, die Airless-Spritzautomaten mit oder ohne elektrische Pulsation verwenden.

Halle B3 DÜBÖR



Die Kernkompetenz des mittelständischen Familienunternehmens aus Ostwestfalen liegt in der Herstellung pflanzlicher Trennmittel für die Lebensmittelherstellung. Passend dazu hat das Unternehmen Sondermaschinen für die handwerkliche und industrielle Aufbringung der Trennmittel entwickelt. Auf der diesjährigen iba zeigt das Unternehmen ihr „Flaggschiff“, die TSA 800. Die Anlage sorgt für einen gleichmäßig sparsamen und sauberen Auftrag der Trennmittel in den Backformen, wobei eine Filteranlage dafür sorgt, dass sich kein Ölnebel im Arbeitsbereich ausbreitet. Das Gerät selbst besteht aus einem Edelstahl-Metallgehäuse, in dem die elektrischen und pneumatischen Bauteile untergebracht sind. In der Ausführung mit Standfuß kann die TSA 800 mit eigenem Transportband freistehend oder in bestehende Transportanlagen integriert werden. Alternativ lässt sie sich als Anbaugerät direkt an bestehende Linien bzw. Transportbänder anbringen. Durch einen verstellbaren Düsenarm können unterschiedlich hohe

Formen eingesprüht werden. Die vollendete Ausbaustufe verfügt über automatische Verstellungen für die verschiedenen Abmessungen der Backformen.

Mit dem „Trennaktiv PR100“ stellt Dübör außerdem eine palmölfreie Variante seines Trennmittels vor.

TSA 800 Trennmittel-Sprühanlage



Mini-Berliner mit Addigerm

Halle B4 EUROGERM



Eurogerm wurde 1989 gegründet und ist ein Lebensmittelkonzern, der sich auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von technologischen, sensorischen und ernährungswissenschaftlichen Zutaten und Lösungen für die Mühlen-, Bäckerei- und Konditoreibranche sowie die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat. In München stellt die Gruppe ihr Sortiment #10 „Die Kunst der Signatur“ vor. Sortiment #10 versteht sich als Schaufenster der Spezialitäten und zeigt eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen, von den klassischen bis hin zu den ungewöhnlichsten, und Texturen, die von softig-weich bis knusprig gehen, mit pflanzlichen Rezepturen sowie sorgfältig abgestimmten Nährwerteigenschaften. Um das zu realisieren, hat Eurogerm ein Portfolio an Zutaten und Lösungen zusammengestellt, welches es erlaubt, ein ganzes Sortiment solcher Signatur-Produkte zu entwickeln.

Halle B2 Forbo Siegling



Der Transportbandspezialist Forbo Siegling informiert über die Kunststoff-Modulbänder der ProLink Serie 13 mit dem Verschlusssystem ProSnap. Die Bänder mit 8-mm-Teilung (Micro Pitch) wurden speziell für kleine Übergaben (Messerkantenanwendungen) entwickelt. Durch die besondere Modulgeometrie lassen sich Umlenkungen über rollende und feste Messerkanten bis zu einem Radius von 3 mm realisieren. Das werkzeuglose Schnell-



Kunststoff-Modulband ProLink Serie 13

verschlussystem ProSnap vereinfacht die Reinigung (COP = Cleaning out of place) und Wartung vor Ort.

Außerdem gibt es die semi-elastischen Bandtypen (EL-Typen) zu sehen, die ausdrücklich für alle unterquadratischen Anwendungen in der teigverarbeitenden Industrie geeignet sind. Bei generell kurzen Achsabständen oder auf Transportbandanlagen ohne Steuer- und Spannvorrichtung lassen sie sich bevorzugt einsetzen. Die besondere einlagige Gewebekonstruktion mit elastischen Kettfäden sorgt für Spurtreue auf den Anlagen und kompensiert kleine Ausrichtungsfehler der Anlage.

Halle A2 FRITSCH Bakery Technologies



Auf ihrem rund 630 qm großen Stand auf der iba stellen die Maschinenbauer gleich zwei Brotlinien im neuen kompakten und hygienischen Design vor.



© FRITSCH

Gut zugänglich: industrielle Brotlinie IMPRESSA bread

Die kompakte Brotlinie PROGRESSA bread wurde bereits im vergangenen Jahr im neuen hygienischen Design vorgestellt. Jetzt bekam die Linie einen neuen Rundwirker sowie eine neue Steuerung zur einfachen und intuitiven Bedienung der Linie. Parallel hat Fritsch die Umsetzung der Hygienestandards auf die industrielle Brotlinie IMPRESSA bread vollzogen. Durch eine offene Bauweise und entnehmbare Module ist die Anlage gut zugänglich und dadurch einfach und schnell zu reinigen. Bedeutende Komponenten wie der Förderbandtisch des Teigbandformers SDS und der sogenannte Soft Dough Roller sind fahrbar ausgeführt und können in der Waschkammer nass gereinigt werden. Der modulare Aufbau der IMPRESSA bread ermöglicht außerdem in kürzester Zeit eine werkzeugfreie Umrüstung. Mit knapp fünf Metern Platzersparnis in der Länge wurde die Anlage deutlich kompakter. Dies gelang unter anderem durch eine neue Ausrolltechnik, mit der frei von Scherkräften und Trennmitteln ein höchst gleichmäßiges und an den Seiten äußerst definiertes Teigband erzeugt wird, was den Restteig im weiteren Prozess reduziert. Der Einsatz der Smart Services zur Vermeidung ungeplanter Anlagenstillstände rundet die Brotlinie ab.

Die MULTIVAC Group, Muttergesellschaft von Fritsch, präsentiert auf dem Stand ihre Tiefziehverpackungsmaschine R085 und den Flowpacker W510.

Halle B4 Grands Moulins de Paris



Grands Moulins de Paris ist ein jahrhundertealtes Unternehmen, das für seine Expertise in Sachen Mehl, Backmischungen und Dienstleistungen für die Bäckereibranche bekannt ist. Auf der iba präsentiert sich das Unternehmen vor allem mit einem Zutatensortiment für Großhandwerk- und Industriekunden. Im Portfolio sind u. a. inaktive und getrocknete Sauerteige (Weizen, Roggen, Weizenkeime), die ohne Backferment langsam hergestellt werden. Neu entwickelt wurden sogenannte ID-Ingredients-Produkte. Das Sortiment besteht aus fünf Kategorien technischer und sensorischer Zutaten. Daraus entwickelt Grands Moulins maßgeschneiderte Produkte und Referenzsortimente. Ein Beispiel ist der „Serenity Gluten Replacer“. Dabei handelt es sich um eine Enzymlösung, die je nach Rezept und Anwendung den Glutenzusatz um bis zu 50 % reduzieren kann. Vorgestellt wird außerdem ein neues Malzerzeugnis, das Brioche und Brot einen Karamell/Kaffee-Geschmack und eine warme Karamellfarbe verleiht. Die empfohlene Dosierung liegt bei 0,5 bis 2 %.

ANZEIGE

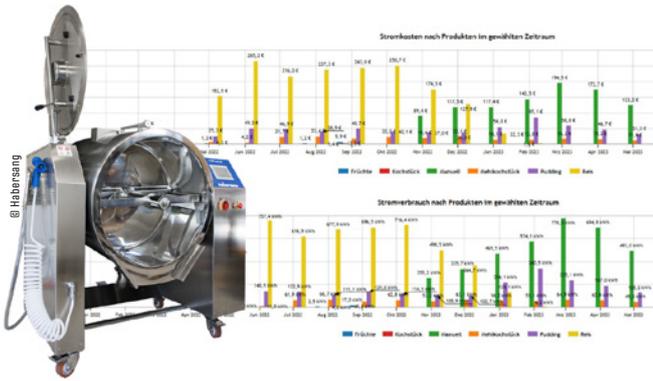


Machen Sie Schluss mit Schmutzeinschleppungen!

Das **Hygienic Floor System** reduziert deutlich das Kontaminationsrisiko und erhöht nachhaltig Ihre Hygiene im Betrieb.

Kontaktieren Sie uns:
+49 (0) 80 41-799 24-0 |
info.des@pht.group | www.pht.group





Mehr Energieeffizienz beim Cremekochen

Halle A3 Habersang



Mit KORÜ-mat 2G V3 zeigt Habersang einen Cremekocher, dessen Steuerungssoftware smart-Cooking alle Kochvorgänge erfasst und mit der neuen Funktion zum Energiemanagement auch den Stromverbrauch der einzelnen Kochphasen aufzeigt. Damit kann der Energieverbrauch durch mengen- und produktspezifisches Kochen optimiert und dank getrennt nutzbaren Heizkreisen die Energieeffizienz gesteigert werden.

Halle B3 Handtmann



Handtmann demonstriert auf dem Messestand die Produktionsprozesse Teigteilen, Dosieren, Formen und Extrudieren, ergänzt von Digitalisierungs- und Automatisierungslösungen. Ein Exponat zur industriellen Teigteilung besteht aus einer Portioniermaschine VF 842, der Schneideinheit SE 442-1 mit Übergabe an einen Kegelrundwirker sowie integriertem Wägesystem WS 910 advanced. Das System lässt sich durch seine offenen Schnittstellen einfach in komplexe Produktionslinien integrieren. Das komplette Brotsortiment inklusive freigeschobenem Brot, Toastbrot und mehr kann aus Roggen-, Weizen-, Dinkel- oder glutenfreien Teigen von TA 140 bis TA 200 mit nur einem Teigteiler öllös und grammgau geteilt werden. Das kolbenlose Funktionsprinzip lässt Teigeinlagen von 10 g bis 10 kg zu.

Teigteilen, Formen und Ablegen in einem Schritt wird mit dem Formsystem FS 520 und einer VF 830 Portioniermaschine für Produktformen wie rund (Vinschgauer, glutenfreie Soft-Buns) und länglich (Roggenbrötchen, glutenfreie Baguettebrötchen) vorgestellt. Kleingebäcke aus weichen und vorgegarten Teigen (z. B. Roggenbrötchen mit bis zu 100 % Roggenanteil) werden



SE 442-1 Teigteilsystem mit Wägesystem für Brotvielfalt wie Hefezopf, Toastbrot, Weizenmischbrot frei geschoben

nach dem Teilen und Formen direkt in Baguettebleche oder auf Bleche/Peel-Boards abgesetzt. Optional kann die Prozesslösung mit weiteren Modulen, wie beispielsweise einem Bemeher zur Bemehlung der portionierten Teigstücke, ergänzt werden.

Eine große Snackvielfalt aus unterschiedlichsten Produktmassen lässt sich mit der Systemlösung VF 828 Portioniermaschine und Formsystem FS 510 herstellen. Beispiele sind Bars und Riegel in allen Varianten, Brotchips, Gemüsesticks, Cracker, ChinChin, Pao de Queijo etc.

Die industrielle Dosierung vielfältiger Produktmassen, von flüssig bis pastös, zähfließend oder auch grobstückig, wird mit VF 820 und Dosiersystem DS 552 demonstriert. Das DS 552 ist ein ventillos Hochleistungsdosiersystem mit Produktionsleistung von bis zu 200 Takten pro Minute auf 2 bis 24 Bahnen. Stufenlos einstellbare Portionsgrößen von 5–500 g werden flexibel direkt auf Teigbandanlagen, in Behältnisse, Tiefziehverpackungsmaschinen oder Traysealer dosiert.

Im Bereich Sheeting erwartet den Messebesucher eine VF 808 S Portioniermaschine mit Sheetingnozzle. Das Extrudieren von vielfältigen Teigen, unterschiedlichsten Produktmassen, Pasten und Teigbändern ist damit möglich. Ebenso die Extrusion von Fetten als Endlosband oder auf Teigband. Möglich ist auch die Koextrusion mehrerer Produktmassen, wie beispielsweise gefüllte Teigrollen oder geschichtete Snacks.

Halle B5 Heinen Freezing



Heinen zeigt in München u. a. die Fördertechnik eines Spiralfrosters der Baureihe arctic a7 mit 22 Etagen und einer Gurtbreite von 760 mm und einer Gurtgesamtlänge von 384 m. An diesem Spiralsystem werden die Neuerungen hinsichtlich des Reinigungssystems PRO sowie des neu entwickelten freezerfoamers®PRO gezeigt. Weiterhin gibt es einen Einblick in die demnächst verfügbaren energiesparenden Ventilatoren für die Froster von Heinen.

Halle C2 HEUFT



Das Messteam bei HEUFT informiert die Besucher darüber, wie man effektiv im täglichen Betrieb Energie sparen und managen kann. „Das ist DAS Thema unserer Zeit“, so das Unternehmen. Es wird live



gebacken und u. a. der neue NEW EFFICIENCY-Wärmetauscher sowie ein VATO-Etagenofen und ein VTR-Wagenofen vorgeführt. Der neuentwickelte Hybrid-Wärmetauscher bietet die Möglichkeit, zwischen Strom und Gas/Brennstoff wählen zu können. Zum Beispiel kann Strom tagsüber, wenn Sonnenkollektoren Strom produzieren, und Gas in der Nacht verwendet werden. Die Verbrennung von Flüssiggas, Biogas, Holzpellets oder Wasserstoff ist alternativ möglich.

Halle B3 Hobart



Die Offenburger bringen ein breites Spültechnik-Sortiment nach München auf die Messe. Im Mittelpunkt steht die Universalspülmaschinen UX/UP, die überall dort Einsatz findet, wo großformatiges Spülgut und Utensilien gespült werden müssen. Entsprechend dem Spülaufkommen und den Anforderungen vor Ort sind verschiedene Ausführungen verfügbar – wahlweise als Hauben- oder Fronttürmodelle.

Die Universalspülmaschinen der PREMAX Linie zeichnen sich durch das seitliche Waschsystem aus, in dem großformatiges Spülgut und Utensilien gereinigt werden. Neben Geschirr, Blechen oder Bäckerkörben passen gleichzeitig bis zu sechs 1/1 GN-Schalen und vier E-Norm-Kisten in die Waschkammer. Ein spezielles Reiniger-Direkt-Sprühsystem und die patentierte VAPO-ACTIVE Dampfwaschung reduzieren laut Hobart das manuelle Vorreinigen.

Die Korb- und Utensilienspülmaschinen der Serie FUX wurden entwickelt für mittlere und große Bäckereibetriebe sowie Großküchen. Die FUX-C ist eine kompakte Korbspülmaschine mit einer Kapazität von bis zu 300 Bäckerkisten pro Stunde. Sie bietet eine Wasch- und eine Klarspülzone. Mit der größeren Korb- und Utensilienspülmaschine FUX können bis zu 2.000 Bäckerkisten oder aber bis zu 10.000 Mehrwegbecher pro Stunde gespült werden. Die intelligente SENSO-SPACE Leerfacherkennung registriert leere Abschnitte zwischen den Spülgütern und reguliert den Wasserverbrauch auf ein Minimum.

Halle C2 ICECOOL



Der Schockfroster Yukon wird im Zentrum der iba-Präsentation stehen, die darüber hinaus die Gär- und Kühlanlagen des Hauses vorstellt. Parallel informiert Icecool über die umweltfreundlichen Kühlmittel R 744 (CO₂) und R 455A, sowie über das Energiemanagementsystem Isave. Auf Interesse dürfte dabei auch das Wärmerückgewinnungssystem von Icecool stoßen, das die Abwärme der Kälteanlagen zur Erwärmung von



Icecool zeigt u. a. das Wärmerückgewinnungssystem

Trinkwasser, Brauchwasser oder Glykol für verschiedene Anwendungen nutzt.

Halle B4 IREKS



Traditionelle Rohstoffe wiederentdecken, neu aufbereiten und kombinieren könnte ganz neue Geschmacksrichtungen initiieren. Zwei perfekte Kandidaten dafür: Dinkel und Grünkern, für die Ireks vom Anbau, über die Veredelung und Verarbeitung bis hin zum fertigen Gebäck alles selbst in die Hand nimmt. Daraus entwickelten die Kulmbacher u. a. einem Vegrain Green Spelt Snack auf Basis von Grünkern und Haferflocken, der sich auch für Aufstrich, Füllungen, Dip etc. nutzen lässt.



Vegrain, eine vielfältig verwendbare Mischung

Eine fermentierte Paste aus Malzkörnern, Samen, süßlichen Malzmehlen und Malzschroten, kräftigem Sauerteig und einer Prise Salz soll Geschmack und Vielfalt in Brote, Baguettes, Brötchen oder Feingebäck bringen.

Unter dem Namen Romeo zeigt Ireks eine neue Backmischung aus besonderen Mehlcuvées und getrocknetem Lievito Madre, Traubenkernmehl und Olivenöl zur Herstellung mediterraner Produkte.

Eine andere Mischung aus fermentierter Weizenkleie, Lievito Madre aus Hartweizen und aktiver Trockenhefe ergibt zusammen ebenfalls Backwaren mit mediterranem Flair. Während die Weizenkleie eine abgerundete Säurenote und einen leicht röstigen Geschmack ins Gebäck bringt, sorgt der Hartweizensauerteig für Teig- und Gärstabilität, Gebäckvolumen und saftige Krume. Komplettiert wird das Trio durch aktive Trockenhefe, die die nötige Triebkraft und Sicherheit sichert.

Neue Ideen bringt Ireks auch für das Feingebäcksortiment mit auf die iba. Eine neue Füllmasse aus der Mella-Reihe liefert laut Unternehmen eine dunklere Optik und einen kräftigen Mohneschmack ohne Bitterstoffe. Außerdem wird eine neue Mischung für saftige Kuchen, egal ob Rühr- oder Blechkuchen, angeboten.

Halle B4 Karow

Der Aromahersteller aus Plauen präsentiert auf der iba sein gesamtes Sortiment. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den Aromabereichen Vanille, Zitrone, Rum und Mandel. Karow liefert diese Aromen in verschiedenen Qualitätsstufen wie z. B. Bio, Clean Label oder als normales natürliches Aroma. Die vier Sorten – Vanille, Zitrone, Rum und Mandel – gibt es als back- und frosterfeste Varianten in verschiedenen Gebindegrößen.



Back- und frosterfestes, natürliches Vanillearoma

Halle B2 König Maschinen

Der iba-Auftritt der Grazer steht unter dem Motto „Koenig Five Senses“, die „dem Entdecker der Welt den Weg zur Erkenntnis öffnen“. Highlight-Themen sind dabei Lösungen für mehr Flexibilität, Automatisierung, Effizienz und Hygiene.

So wird man mit der KGV EC eine neue Generation von Brötchenanlagen mit einem neuen Design vorstellen. Die Anlage ist in verschiedenen Arbeitsbreiten erhältlich und bietet eine Leistung von 36.000 Stück pro Stunde in verschiedenen Formen: gestanzt, flachgedrückt, langgerollt und mehr. Der modulare Aufbau ermöglicht dem Kunden eine breite Produktvielfalt mit Komponenten wie etwa Stanzstation, anpassbarem Vorgärschrank, Formstation oder Bestreuungseinheit. Die enthaltene Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW zeichnet sich laut König durch höchste Gewichtsgenauigkeit und einen großen Gewichtsbereich mit leicht auswechselbaren Teilungsleisten aus und ist in offener, reinigungsfreundlicher Bauweise ausgeführt. Das „Easy Clean“-Design sorgt für optimierte Hygiene und Zugänglichkeit durch eine neuartige Rahmenstruktur, vom Teigbereich vollkommen abgekapselte Antriebe und großflächige Türelemente zur Reinigung und Wartung.

Einen zweiten Schwerpunkt der täglichen Vorführungen auf dem Stand bildet das iSCORE-Brottschneide System, das gleich drei Schneidesysteme vereint: rotierende Klingen, Wasserstrahl und Ultraschallmesser oder -klingen. Das System scannt das Produkt in 3D und passt das

benutzerdefinierte Schneidmuster an die Größe des Produktes an und vollzieht den Schnitt dank des integrierten Bildverarbeitungssystems. Das System erkennt, welches Produkt geschnitten werden soll, und passt die Schneidwerkzeuge automatisch an. Die Anlage ist vollständig automatisiert und muss nicht angehalten werden. Ein grafischer Editor erlaubt die Einstellung einer neuen Schnittreferenz in wenigen Minuten.

Halle A2 Kompetenzforum

Als Kompetenz-Forum stellen CompData, KMZ Kassensysteme und OptimoBercher auf der iba 2023 digitale, vernetzte Lösungen für Bäckereien vor – von Hardware und Software über Kassen und Apps bis hin zu Payment und Verkaufsförderung. Die drei eigenständigen Partner bieten mit der übergreifenden Projektabwicklung sowie der Integration der einzelnen Lösungen Prozesse mit automatisierten Workflows, die den Arbeitsalltag erleichtern.

CompData automatisiert mit ATOSS Time Control die Zeit- und Personaleinsatzplanung. Das Bewerbermanagement unterstützt bei der Suche nach qualifizierten Mitarbeitern und vereinfacht und automatisiert den gesamten Recruiting-Prozess. Mit der digitalen Personalakte von Sage kann orts- und zeitunabhängig auf Personalakten zugegriffen werden. Zudem rationalisiert die intelligente Sage HR Suite alle Prozesse der Personalabteilung, inklusive Lohnabrechnung. KMZ bietet nicht nur Kassen und Payment-Lösungen, sondern bringt mit der get2go App die Kundenbindung auf das Smartphone. Außerdem zeigt KMZ neue Möglichkeiten auf, wie SB-Abholstationen funktionieren können.

OptimoBercher zeigt, wie mit der Warenwirtschaft OPTIback2 Bäckereien alle Prozesse abdecken – von der Optimierung aller betrieblichen Abläufe bis hin zur Automatisierung. Kleinere Betriebe unterstützt die cloud-basierte Bäckereisoftware TURBOback NEXT bei Produktionsplanung und der einfachen Erfassung von Aufträgen mit automatisierter Weiterverarbeitung. Mit AWENKOback, der Software für ein Qualitätsmanagement, können alle Kontrollprozesse und Filialen in einem System verbunden und HACCP-konform dokumentiert werden. Mit awenko:smart gibt es eine neue QM-Lösung, um Dokumentationsaufgaben einfach, digital und per App zu erledigen. OptimoBercher bietet zudem einen Digitalisierungsguide, der die Digitalisierungsschritte für Bäckereien anschaulich sowie praxisorientiert beschreibt und der am Messestand ausprobiert werden kann.



awenko:smart, die Qualitätsverantwortliche bei ihrer täglichen Arbeit unterstützt



iSCORE-Brottschneide-System

Halle B1 Kwik Lok

Kwik Lok wird eine Vielzahl neuer Produkte zeigen, von Beutelverschlüssen zur Unterstützung einer Kreislaufwirtschaft und Etiketten, die keine Klebstoffe verwenden, bis hin zu Maschinen und Druckern.



© Kwik Lok

Halle B4 Lesaffre Deutschland

Mit Crème de Levain Dinkel steht bei Lesaffre u. a. ein neuer aktiver, lebender und gebrauchsfertiger Bio-Dinkelsauerteig im Mittelpunkt, der im Juli 2023 im Markt eingeführt wurde. Er bringt mild-süße Aromenoten mit und wird in flüssiger Form angeboten. Einsetzen lässt sich



der Bio-Dinkelsauerteig für alle Dinkelgebäcke wie Brötchen, Baguettes, feine Hefeteige oder Brot. Die Endprodukte überzeugen den Angaben zufolge mit einer weichen saftigen Krume und einer langanhaltenden Verzehrfresche. Je nach gewünschtem Ergebnis und Aromaintensität kann die Zugabemenge individuell zwischen 5 und

15 % (auf Mehl) variiert werden. Die gleichbleibende Aktivität des Produktes ist, wie Lesaffre berichtet, das Ergebnis einer langen, wissenschaftlichen Forschung.

Aktiver Bio-Dinkelsauerteig für alle Dinkelgebäcke

Halle A3 Lepold BackNatur

Bekannt ist Lepold für seine Sauerteig-Starter, genannt BackNatur Ferment auf Basis Dinkel und BackNatur Roggenferment vegan auf Basis Roggen. Dem Wesen nach sind die BackNatur Führungen sogenannte Einstufen-Führungen. In München stellt Lepold ein Verfahren vor, das auch Teigführungen über Gärverzögerung erlaubt. Bei der Verwendung der BackNatur Starter erhalten Backwaren in diesem Verfahren durch einen 9- bis 15-stündigen Vorteig, in dem dann maximal 20 % der Mehlmenge angesetzt werden, ausreichend Trieb, Aroma und eine sehr milde Säuerung, die selbst bei 70/30-Roggenmischbroten sehr variabel eingestellt werden kann. Man kann damit



© Leopold BackNatur

Roggenmischbrot 70:30 über Gärverzögerung gefahren

aber auch reine Weizengebäcke, aromatisches Kleingebäck, Baguette und Ciabatta backhefefrei in Gärverzögerung herstellen.

Halle A3 Martin Braun-Gruppe

Die Bakery Ingredients Division der Martin Braun-Gruppe zeigt spannende Produkt- und Vermarktungskonzepte u. a. der Marken Agrano und Braun.

Bei Agrano stehen regionale und internationale Brot- und Brötchen-Konzepte im Mittelpunkt. Das reicht von pastösen, fertigen Artisano-Kochstücken mit zusätzlicher Vorteigkomponente bis hin zum rustikalen Búezerbrot und den Kürbiskern-Konzepten. Außerdem wird über das würzige Brotdekor Spicy Crust informiert.

Bei Martin Braun gibt es u. a. vegane Kreationen auf Basis des Sortiments Your Green Bakery zu sehen. Rührmasse vegan ist ein Feinbackmittel für die Herstellung veganer Rührmassen sowie von Mürbeteigen und Streuseln. Schlagcreme vegan ist für vegane Cremefüllungen geeignet und muss nur mit Wasser oder Pflanzenöl aufgeschlagen werden. Die Creme kann vielfältig aromatisiert und veredelt werden z. B. mit Fruchtpürees oder Dessertpasten.



© Martin Braun

Green Bakery Schoko Traum

Halle B2 Mecatherm

Zwei Projekte stehen im Mittelpunkt der Mecatherm-Präsentation, ein neuer vertikaler Ofen und eine neue Kopfmaschine.

Der Ofen wurde für eine breite Palette von Produkten von knusprigem Brot bis hin zu Konditoreiprodukten entwickelt. Laut Mecatherm garantiert der neue vertikale Ofen M-VT hohe industrielle Leistung und Produktqualität, bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauchs. Dank seiner Vernetzung werden Datenerfassung und -verarbeitung möglich sein, um einen Leistungsbericht zu erstellen oder



Buns, gebacken im neuen vertikalen Ofen M-VT

den Energieverbrauch zu verfolgen. Die tägliche Nutzung und Wartung werden durch integrierte digitale Tools erleichtert, so das Unternehmen.

Die neue Kopfmaschine ist für knusprige Produkte mit mehr oder weniger hohen Teigausbeuten und mehr oder weniger langer Kesselruhe geeignet. Ihr Prozess, so heißt es, komme dem handwerklichen Verfahren nahe, biete gleichzeitig industrielle Leistungsfähigkeit und hohe Produktregelmäßigkeit.

Darüber hinaus wird das Unternehmen Innovationen auf Produktionslinienebene vorstellen, die helfen sollen, den Energieverbrauch zu senken, insbesondere eine im Ofenbereich positionierte Lösung zur Energierückgewinnung und deren Wiederverwendung in der Produktionslinie, sowie ein neues System zur Optimierung des Feuchtigkeitsmanagements des Ofens, und ein „Smart Cooling System“, das den Energieverbrauch während der Kühlungsphase senkt.

Halle A2 MIWE



Das fränkische Unternehmen präsentiert einen Mix aus bewährten Lösungen und brandneuen Innovationen. Highlights auf dem diesjährigen iba-Stand der Arnsteiner sind u. a.:

- + Der neue Produktionsetagenbackofen MIWE ideal e+ zusammen mit der Beschickungslösung MIWE athlet



Innovationen von der Produktion bis in den Laden

- + Die Ladenbackstationen MIWE condo e+ und MIWE aero e+ für das Backen in der Filiale
- + Einblicke in das Future Lab von MIWE – die Zukunft des (autonomen) Ladenbackens
- + Die neuen Snacklösungen MIWE gusto und die QuickBox by MIWE
- + Das Bake-off-System MIWE FBC
- + Digitale Lösungen von der Sprachsteuerung für Backöfen bis zur Onlineverwaltungssoftware MIWE smart baking suite
- + Der virtuelle Showroom und die Backstubenplanung in 3D mit dem MIWE planner

Halle B2 Precisma cleaning /Banss Maschinenfabrik



Nach individuellen Wünschen stellt Precisma

Anlagen für die Backblechreinigung sowie Maschinen für Trennmitelauftrag, Bestreuung, Förderung und Handling her. Der Sondermaschinenbauer aus dem österreichischen Wels zeigt auf der



Beölungsmaschine

iba u. a. die Backblechreinigungsmaschine „Kobra“ zur Trockenreinigung von Aluminium-Glattblechen in großer Zahl, voll oder gelocht bzw. mit 2 Rändern. Im Sortiment der Precisma, inzwischen Teil der Banss Gruppe Austria, gibt es darüber hinaus Stand-alone-Blechreinigungsmaschinen ebenso wie solche, die zum Einbau in Backlinien taugen, und mit der FBU auch eine Universal-Formenreinigungsmaschine.

Halle C2 Rademaker



Die Markenfamilie Radini, die bislang laminierten Produkten wie Pastry und Croissant gewidmet war, wird von Rademaker mit dieser iba um eine Brotlinie für semi-industrielle Produktionen erweitert. Die modulare Anlage bewältigt 400 bis 1.200 kg Teig pro Stunde und kann sowohl feste Teige wie weiche, vorfermentierte Teige bewältigen. Modular aufgebaut und mit kleinem Platzbedarf kann sie ebenso genutzt werden, um ein Teigband zu liefern, aus dem händisch die einzelnen Brote geschnitten und geformt werden, wie für die vollautomatische gewichtsgenaue Teilung des Teigbandes beispielsweise für Ciabatta. Die nächsten Stufen ermöglichen das Langrollen wie für Baguettes und das automatische Absetzen auf Bleche.

Die klassische Brotlinie der Niederländer, die ebenfalls zu sehen sein wird, zeigt u. a. einen neuen Rundwirker, der die händische Technik des Rundwirkens in industrielle Maßstäbe übersetzt, so Rademaker. Dabei verarbeite der



**Radini-Brotlinie für
semi-industrielle Produktionen**

Rundwirker lang vorgegarte Teige ebenso wie feste Teige. Neu in der Linie ist ein neu entwickeltes Kontrollwiegeband, das eine genaue Kontrolle des Endgewichtes ermöglicht.

Weitere Themen auf der iba werden die Anlagen zum Füllen von Produkten sein, darunter eine Neuentwicklung, sowie Radiling, ein neu entwickeltes Handlingsystem zum Be- und Entladen von Stikkenwagen.

Halle B4 RAPS



Die Experten für Gewürze und Geschmackskonzepte präsentieren auf der iba in München ein umfangreiches Ingredient-Sortiment. Im Mittelpunkt stehen

zum einen gebrauchsfertige Füllungen und Toppings für verschiedene Snack- und Backwaren wie zum Beispiel Strudel oder Schnecken. Zum anderen bietet RAPS funktionelle, mikroverkapselte Inhaltsstoffe für optimierte Teig- und Produkteigenschaften. Dazu werden funktionale Kernmaterialien mit einer Schutzschicht versehen, die eine kontrollierte Freisetzung der Inhaltsstoffe ermöglicht. So verbessern beispielsweise mikroverkapselte Säuren und Konservierungsmittel die Haltbarkeit und Teigeigenschaften von Tortillas oder Flatbread, Sandwich- und Toastbrot sowie Bread Rolls und Buns. Funktionelle Carbonate ermöglichen eine kontrollierte Steuerung des Backtriebs in Kuchen und Muffins. Abgerundet wird das Portfolio durch mikroverkapselte Aromen, Zucker und Salze.



Gebrauchsfertige Füllungen

Halle C2 Reading Bakery Systems



Das amerikanische Unternehmen konzentriert sich in seinem Ofensortiment auf den Ersatz von Gasöfen durch Elektroöfen. Die neueste Entwicklung ist der Emithermic XE Zone. Dessen Thermatec-Paneele und Elektroheizungen liefern die hohe Strahlungsenergie, die zur Entwicklung des Geschmacks und der Textur der Cracker erforderlich ist. Darüber hinaus wird die Wartung vereinfacht, da die Komponenten des Elektroofens leicht ausgetauscht werden können, wodurch kostspielige Ausfallzeiten beim Austausch, Reinigen und Einstellen von Gasbrennern entfallen.

Außerdem zeigt Reading Techniken zur Automatisierung des gesamten Produktionsprozesses. Dazu gehören kontinuierliche Mischsysteme, automatisierte Teighandhabung sowie Form- und Backsysteme. Das Steuerungssystem RBS-Connect ermöglicht die Erfassung und Auswertung von Produktionsdaten, liefert vorbeugende Wartungsinformationen, wichtige Leistungsindikatoren sowie die Alarmhistorie.



Herstellung von Snackprodukten auf einer RBS-Linie

Halle B1 Rotzinger Group



Die schweizerische Rotzinger-Gruppe zeigt eine Weiterentwicklung ihrer trocken reinigbaren Förderanlagen „Hygienic Conveyor“, die laut Unternehmen allen Hygieneansprüchen der Lebensmittelindustrie entspricht. Das Design dieses Förderbands verfügt über ein faltbares Band und abgeschrägte oder abgerundete horizontale Flächen, die die Ansammlung von Schmutzpartikeln

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kernig!

- Mandel- und Haselnusspräparate
- zuckerdragierte und gesalzene Produkte
- Nusseckenstreusel
- Sonderanfertigungen

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Runtestr. 22 • D-59457 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99

E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



© Reitzinger Group

Pick-and-Place Roboter mit integriertem Puffer

und Krümeln verhindern. Die Seitenwände verlaufen nicht mehr horizontal parallel zum Band, sondern sind um 45 Grad geneigt, um ein leichteres Abwerfen von Produktresten zu ermöglichen. Eine aufklappbare Bandhalterung ermöglicht einen einfachen Zugang für eine effiziente Reinigung und Wartung. Der Förderer ist aus Edelstahl konstruiert. Die Förderbänder gibt es in Weiten von 150 bis 1.800 mm und in Längen von 400 bis 35.000 mm.

Gezeigt wird außerdem ein Pick-and-Place-Roboter mit integriertem Puffer. Die Maschine ist in der Lage, sowohl unverpackte als auch verpackte Produkte effizient aufzunehmen und in verschiedene Verpackungsformate zu platzieren, darunter Kartons, Thermoformen, Schlauchbeutelmaschinen und Kartoniermaschinen. Die integrierte Lösung vereint Delta-Roboter, Puffer und Förderer in einer Zelle mit reduziertem Platzbedarf.

Halle A3 SchapfenMühle



Bei der SchapfenMühle spielt das Trendgetreide Dinkel die Hauptrolle. Neben bekannten Klassikern wird der Getreidespezialist Neuprodukte im Brötchenbereich, aber auch im Feinbacksegment präsentieren – alle sind vegan sowie soja- und palmölfrei – und zudem vielfältige Dekoroptionen mit CeralGran demonstrieren. Ganz neu ist z. B. die Mühlenvormischung Schapfen Berliner



© SchapfenMühle

Siedegebäck mit Schapfen Berliner fein 20%

fein 20% für die Herstellung soft-zarter Berliner und feiner Siedegebäck – sowohl auf Dinkel- als auch auf Weizenbasis. Durch die wirtschaftliche Zugabemenge von 20 % lassen sich viele kreative und betriebseigene Siedegebäck herstellen. Die fertigen Gebäck überzeugen laut SchapfenMühle durch ein gleichmäßiges Gebäckbild, ein hervorragendes Volumen, eine ansprechende Oberflächenbräunung mit goldfarbener Kruste und einen stabilen und hellen Kragen. Ein anderes Neuprodukt, das das Unternehmen zur iba launcht, ist das Backmittel Schapfen Baguette 3% zur Herstellung rustikaler Baguettes und krustenreicher Klein Gebäck. Basierend auf einem milden Dinkelvollkornsaureteig erhalten die Backwaren einen ausgewogenen Geschmack, so die SchapfenMühle. Darüber hinaus überzeugen das Produkt durch eine wirtschaftliche Zugabemenge von 3 %.

Halle C1 Sollich



Das auf Dekorier-, Temperier- und Überziehanlagen spezialisierte Unternehmen aus Bad Salzflen zeigt in München einen breiten Ausschnitt aus seinem Maschinenprogramm, darunter verschiedene Turbotemper und Überziehanlagen für Schokolade sowie eine spezielle Karamell-Überziehanlage für Waffeln und Gebäck. Zu sehen sein wird außerdem eine automatische Dekoriervorrichtung Typ Decormatic® DC4 in 820 mm Bandbreite einschließlich Dekorierband und Minitemper® MT 100 zur Beschickung. Die Maschine wird mit Schokolade vorgeführt. Die unterschiedlichen Dekore sind programmierbar.



© Sollich

Sollcocap-Gießanlage zur Veredelung von Keksen

Ein Highlight auf dem Stand wird die Sollcocap-Gießanlage zur Veredelung von Keksen sein, bei der Füllungen wie Karamell, Fondant, Nugatcreme, Gelee, Milch- oder Joghurtcreme oder Schokolade auch mit Ingredienzien vergossen werden können. Die Leistungsfähigkeit der Anlage wurde erheblich gesteigert und stellt eine Herstellung von Sandwichprodukten mit hoher Qualität sicher. Produkte, die nicht den Qualitätsansprüchen entsprechen, z. B. wenn der angelieferte Keks nicht die korrekte Form hat, sortiert die Anlage automatisch aus.

Halle A3 Vandemoortele

In München stellt Vandemoortele seine bisherige Sparte Margarine, Öle und Fette unter neuem Namen vor: „Plant-Based Food Solutions“, unter anderem mit einer Reihe ausgewählter Gold Cup Produkte, die E-Nummern-frei sind.

Aus seinem Tiefkühlbackwaren-Sortiment zeigt Vandemoortele ein breites Sortiment von gefüllten und ungefüllten Croissants, Donuts und herzhaften Snacks wie Focaccia oder Brotartikel, darunter ein Buttercroissant Deluxe mit 22,5 % Butteranteil. Das Buttercroissant ist backfertig, hat keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und wiegt 80 Gramm pro Stück. Das Donut-Sortiment reicht vom flexibel dekorierbaren Naturdonut bis hin zu Mini-Donut Mix Boxes. Das italienische Lebensgefühl bedient Vandemoortele mit ausgewählten Focaccia-Produkten.



© Vandemoortele

Vandemoortele Donuts**Halle A2 VMI**

Das französische Unternehmen präsentiert auf seinem Stand ein umfassendes Angebot an Maschinen für die Produktion im kleinen und großen Maßstab, einschließlich automatisierter Mischsysteme. Ziel ist es, die Breite der technologischen Kompetenz zu demonstrieren, die Planetenmischer, Chargenmischer mit



© VMI

Teigherstellungsanlage mit automatischem Kesseltransport

abnehmbaren Schüsseln, Bodenentleerungsmischer – sowohl als eigenständige Einheiten als auch integriert in vollautomatische Systeme – sowie kontinuierliche Mischsysteme umfasst. All dies wird am Stand präsentiert, in physischer Form oder durch Virtual-Reality-Erfahrung. Darüber hinaus stellt VMI zwei Innovationen vor – einen Hochleistungsfermenter und einen neuen Doppelwerkzeuigmischer mit Bodenentleerung und Temperaturregelung.

Halle A3 Wachtel

Wachtel präsentiert in München den Etagenbackofen PICCOLO PRO® Plus. Das Plus in seinem Namen verdankt der Backofen neuen leistungsstarken Heizelementen und einer neuen Metallummantelung, die bessere Wärmespeicherung und sanftere Temperaturübergänge ermöglichen soll. Mit dem AIR zeigt Wachtel erstmals auch einen Heißumluftofen.



© Wachtel

Der PICCOLO Pro® Plus**Halle A3 Wolf ButterBack**

Die kernigen Buttercroissants von Wolf ButterBack wurden überarbeitet. Neben der Änderung des Dekors wurden jeweils die Teigwickelung und -aufarbeitung angepasst, so das Unternehmen, wodurch die Porung der Krume nach dem Backen lockerer sei. Das Laugen-Korn-Kipferl wird aus einem mit Butter tourierten Körnerteig gefertigt, der Leinsamen, Roggenvollkornschrot und Weizenvollkornmehl enthält. Dekoriert wird mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Goldleinsaat. Als Neuheit präsentiert Wolf ButterBack darüber hinaus den Zimtzucker-Kranz, einen splittrigen Butterplunder mit viel saftiger Füllung. Alle süßen Mini-Gebäcke mit Ausnahme des Pain au Chocolat werden erstmals in einer einheitlichen Grammatik von 40 Gramm präsentiert. +++



© Wolf ButterBack

Der neue Zimtzucker-Kranz