

Knusprige Brote und Brötchen, deren Duft in der Nase unwillkürliches Wohlgefühl auslöst und die zum Reinbeißen animieren, das sind Verkaufsrenner. Daher sind die rustikalen Gebäcke besonders attraktiv für Verbraucher. Der Lohn für Produzenten: Die Semmeln erzielen im Verkauf entsprechend höhere Preise.

Runde Brötchen mit Geschmack, rösch und schön lange frisch!

Markt Einersheim. (09.07. / fr) Solch eine Gebäckqualität wird durch eine Teigführung mit vorgegarten, weichen Teigen mit hoher Teigausbeute und eine besonders schonende Teigbearbeitung erreicht. Neben einer offenen Porung, röscher Krume, aromatischem Geruch und Geschmack lässt sich damit auch erreichen, dass sich die Brötchen länger frisch halten. Herkömmliche Brötchenrundwirksysteme werden diesen Qualitätsansprüchen oft nicht gerecht; denn Teige müssen maschinengängig sein. Das heißt: Weiche, angegarte Teige lassen sich kaum produktions sicher verarbeiten.

Spezialisiert auf lange Teigführung mit hoher Teigausbeute

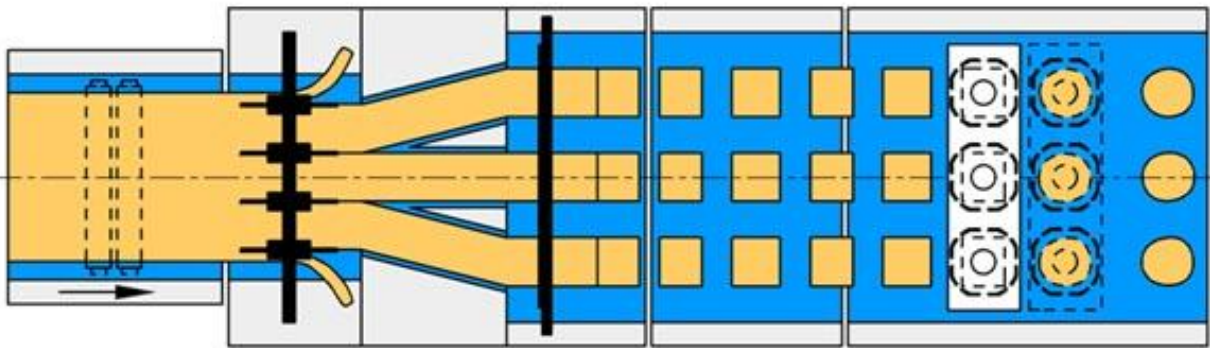
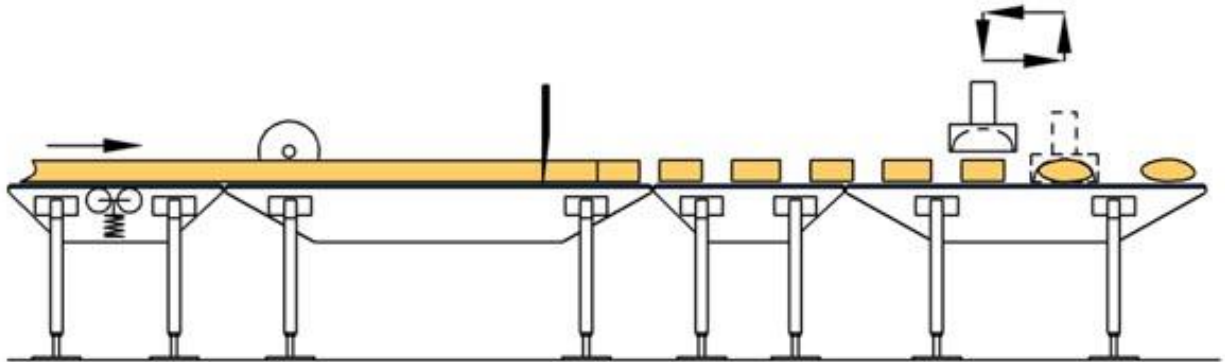
Die FRITSCH Spezialbrotlinien sind deshalb auf eine möglichst schonende und vielfältige Teigbearbeitung für verschiedene Produktarten und -formen ausgelegt. Natürliche Teige mit langer Teigführung und hohem Wassergehalt können damit bestens verarbeitet werden. Ob Mono- oder Multifunktionsanlage, die FRITSCH Spezialbrotlinie ermöglicht exzellente Gebäckqualitäten und bietet umfangreiche Sortimentsmöglichkeiten. Werden zum Beispiel die FRITSCH Spezialbrotlinien mit Langwirkgeräten ausgestattet, dann lassen sich Spezialbrote, Spitzbaguette, Baguette- und Ciabattabrötchen formen.

Brötchenrundwirker für alle Fälle

Der Brötchenrundwirker ist das Zusatzgerät, um rundgewirkte, rustikale Brötchen herzustellen. Die FRITSCH Spezialbrotlinie produziert teigschonend und produktions sicher ein kontinuierliches Teigband. Das Flächengewicht der Teigbänder wird gemessen. Das Wiegeergebnis steuert die Schnittlänge der Guillotine - die Teigstücke werden minimal länger oder kürzer geschnitten. Der Brötchenrundwirker wirkt und formt die aus dem Teigband der Spezialbrotlinie quadratisch geschnittenen Teigstücke zu runden Brötchen.

Die Rundwirkwerkzeuge des FRITSCH Brötchenrundwirkers lassen sich leicht austauschen. So können mit geringer Umrüstzeit unterschiedliche Teiglinsgewichte von Spezialbroten über Brötchen bis Party Mix Gebäcken hergestellt werden.

Der Brötchenrundwirker wirkt gleichzeitig drei Teiglingsreihen in Laufrichtung und bis zu zehn Reihen quer zur Laufrichtung. Das Rundwirkwerkzeug fährt auf dem Fördertisch mit, so wird ein Produktionsstopp für den Bearbeitungsschritt «Rundwirken» vermieden.



60-Gramm-Brötchen lassen sich beispielsweise bei acht Produktionsreihen quer zur Laufrichtung in einer Stundenleistung von 17.280 Stück herstellen. Wirkgeschwindigkeit und Wirkzeit werden am Bedientableau des Brötchenrundwirkers eingestellt.

Rundwirker und zugehörige Werkzeuge können feucht gereinigt werden. Hygienisch kritische Punkte sind vermieden, da in Design und Fertigung die HACCP beachtet ist. Produktionsausfallzeiten durch notwendige Wartungen sind gering, da die meisten Komponenten wartungsarm oder wartungsfrei sind.

Info:

FRITSCH GmbH
Bahnhofstraße 27-31
D-97348 Markt Einersheim
Telefon: +49 (0) 93 26 / 83 - 0
Telefax: +49 (0) 93 26 / 83 - 100
E-Mail: mail@fritsch-forum.de
<http://www.fritsch-forum.de>

