

## Ganz ohne Stress: FRITSCH macht Tempo

**Markt Einersheim. (fr) Anlässlich der iba 2006 in München stellt der Bäckereianlagenbauer FRITSCH mit SoftProcessing© ein hochaktuelles Thema in den Mittelpunkt: SoftProcessing© nennen die Spezialisten aus Markt Einersheim die hauseigene Technologie zur schonenden, stressfreien Behandlung von Teigen und Teiglingen, die bei FRITSCH den gesamten Herstellungsprozess, also nicht nur das Laminieren, umfasst.**

«Von schonender Teigbehandlung sollte man präzise doch erst dann reden, wenn Teig auch am Ende der Aufarbeitung noch die gewünschte Struktur und Form und den erwünschten Lift vorweisen kann -- und das selbst bei weichen Teigen oder solchen mit sparsamstem Rohstoffeinsatz», erläutert Marketingleiter Dieter Wolf den ganzheitlichen Ansatz von FRITSCH.

Alle Bearbeitungswerkzeuge, die Teig führen und formen, werden bei FRITSCH auf den besonders schonenden Umgang mit Teig hin optimiert. Unnötiges Dehnen oder Stauchen wird konstruktiv von Anfang an vermieden. Als gutes Beispiel für effizientes SoftProcessing© zeigt FRITSCH in München die neue Multicut, bei der zum Beispiel das gesamte Schneidesystem (Guillotine, Transportband und Schnittplatte) beim Schneiden synchron mit dem Teig verfährt. So bleibt das sauber geschnittene Teigstück formstabil -- ganz ohne Teigstau und Dehnen. Mit einer neuen Servotechnik erreicht die Multicut jetzt noch einmal deutlich höhere Schnitt- und Stanzleistungen; die Ausrollsektion ist nun auch für weiche Teige geeignet, das Teigband kann fallhöhenfrei (für feste Teige aber auch weiterhin mit Schlaufe) verarbeitet werden.

Erstmals zu sehen sein werden in München auch die neuesten Modelle des Klassikers unter den Teigausrollmaschinen: die FRITSCH rollfix 300 und 600. Außer einem von Grund auf überarbeiteten Design, das ganz nebenbei auch der Stabilität und den Hygieneigenschaften zugute kommt, bringen die neuen Typen vor allem viele praktische Verbesserungen mit: Einen schwenkbaren

Mehler zum Beispiel, der nicht mehr Kräfte zehrend angehoben werden muss, eine Band-Schnellentspannung, die die Reinigung und Wartung einfacher macht, oder den nun auf 45 mm erweiterten Walzenspalt, der es den Bäckern gestattet, mit dickeren Anfangsteigstärken zu arbeiten. Die rollfix 600 sorgt obendrein für noch mehr Tempo in der Backstube: Durch eine innovative Walzenverstellung werden die Prozesszeiten, bei denen FRITSCH schon heute an der Spitze liegt, nun noch einmal weiter verkürzt. Ein neues Bedienpult mit farbigem Touchscreen-Display vereinfacht die Bedienung und hält dabei auch dem mehligsten Umfeld stand. Auch das CTR-System, die universelle Produktionslinie für alle gewickelten Produkte, wird künftig mit einem großen, farbigen Touchpanel ausgestattet und damit praktisch auf Fingerzeig bedienbar sein, was Sie auf der Messe gerne selbst einmal ausprobieren können.

Ganz neu und auf der IBA erstmals live zu erleben ist der FRITSCH STR, eine Hochleistungskomponente für industrielle Croissant-Fertigungslinien, die eine Stundenstückleistung von bis zu 50.000 Croissants möglich macht. In einer typischen Konstellation gehen dem STR eine Längsschneideeinheit (zum Erzeugen der Teigbahnen) und eine Kombinationsguillotine zum Ausstanzen der Teigstücke (z.B. Dreiecke) voraus. Danach folgen, je nach Produkt, Ausricht- und Füllgeräte, Wickel- und Biegemaschinen. Der STR arbeitet wegen seiner Servoantriebe nicht nur geräuscharm, sondern auch hochpräzise, die Anzahl der Auslaufreihen entspricht der der Einlaufreihen. Im Croissantbetrieb sind Teigstärken von 3 bis 15 mm möglich. Der Werkzeugwechsel braucht noch nicht einmal 2 Minuten.

Nicht direkt zu besichtigen, wohl aber zu erleben sind auf der IBA einige andere Neuerungen im Hause FRITSCH. Weil man sich dort kontinuierlich um Nähe zum Kunden bemüht, hat der Anlagenbauer seinen Vertrieb gleich in mehrfacher Hinsicht verstärkt – von der Spitze, wo sich Geschäftsführer Klaus Fritsch Martina Stocker als Vertriebsleiterin ins Team geholt hat, über zusätzliche Area Sales Manager (z.B. in Südostasien) bis hin zu neuen oder neuerdings eigenständigen Büros und Stützpunkten in Russland oder in Polen.

Service bietet FRITSCH ebenfalls immer häufiger von lokalen Vor-Ort-Stützpunkten aus an. Der wachsenden Bedeutung des internationalen Marktes trägt auch die neue Website des Unternehmens Rechnung, die bereits in drei Sprachen (Deutsch, Englisch, Russisch) erreichbar ist und die Möglichkeit vorsieht, direkt online Ersatzteile zu ordern. Beschleunigung allerorten also – und das ganz ohne Stress. Diesem Ziel dient auch die Turnkey-Offensive von FRITSCH: Wer eine Fertigungslinie plant, kann sich – Nerven schonend und Tempo steigernd zugleich – an FRITSCH als umfassend verantwortlichen Engineeringpartner wenden. Mehr dazu erfahren Interessenten gerne während der IBA. Sie finden FRITSCH dort in **Halle A2** auf **Stand 103/206**.

#### **Kontakt:**

FRITSCH GmbH

Bahnhofstraße 27-31  
DE-97348 Markt Einersheim

Telefon: +49 (0) 93 26 / 83 - 0

Telefax: +49 (0) 93 26 / 83 -  
100

E-Mail: [mail@fritsch-forum.de](mailto:mail@fritsch-forum.de)

Home: <http://www.fritsch.info>

