



BackMarkt

Präsidium im Amt bestätigt

Auf der Jahresmitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Großbäckereien am vergangenen Wochenende in Salzburg standen u. a. turnusmäßig Wahlen an. Das Präsidium aus Prof. Dr. ULRIKE DETMERS (**Mestemacher-Gruppe**, Gütersloh), HANS-JOCHEN HOLTHAUSEN (**Harry Brot**, Schenefeld), und ALEXANDER HEBERER (**Wiener Feinbäckerei**, Mühlheim am Main) wurde im Amt bestätigt. Auch die übrigen Funktionsträger des Verbandes wurden wiedergewählt. Vorsitzender der Fachgruppe Lieferbäckerei ist HANS-JOCHEN HOLTHAUSEN, Vorsitzender der Fachgruppe Filialbäckereien ALEXANDER HEBERER. Die Führung des Hauptausschusses Sozialpolitik obliegt STEPHAN VOGEL von **Erlenbacher Backwaren**, der Hauptausschuss Lebensmittelrecht wird von ASTRID GRÜNNINGER von der **Bäckerei Keim** aus Reutlingen

geführt. Der bisherige Vorsitzende JOACHIM ZICKLER geht in den Ruhestand. Den Vorsitz der Tarifkommission hat weiterhin ARMIN JUNCKER inne.



Präsidentin Prof. Dr. Ulrike Detmers und die Vizepräsidenten Hans-Jochen Holthausen (links) und Alexander Heberer (rechts)

**next level
in freezing**

HEINEN

www.heinen.biz/de/nextlevel

südback
21. – 24. September 2019
Halle 6, Stand-Nr. 6B74



Vakuumentechologie aus Graz

Die **König Maschinen GmbH (Halle 6/ C39)** aus dem österreichischen Graz wird auf der südback erstmals Vakuumanlagen aus eigener Produktion zeigen. Die

Anlagen arbeiten mit Schraubenpumpen mit beschichteten Verdichterschrauben und energieoptimierter Regelung und König bietet die Kombination mit den eigenen Roto Passat SE-Stikkenöfen an, die ebenfalls in Stuttgart zu sehen sein werden. Darüber hinaus führt König verschiedene Teigband-

anlagen sowie eine Brötchenanlage im Easy-Clean-Design vor.



© König

Schneiden von runden Torten



© Krumbein

Die **TKSM 900 Quatro**, die **Krumbein (Halle 5/ B71)** auf der diesjährigen südback ausstellt, wurde für hohe Schneideleistung optimiert. Ein Wechselsystem erlaubt, zwei Torten zu schneiden und parallel dazu schon den Nach-

schub zu laden. Die Tabarzer führen außerdem ihre »SnackFlexLine« zur rationellen Belegung von Snacks vor.

Kocher für 200 l Creme

Rego Herlitzius (Halle 9/C55) wird erstmalig seinen Cremekocher mit 200-l-Kessel ausstellen. Wie alle Cremekocher der CK-Serie verfügt dieser über eine elektronische Steuerung und Zeitschaltuhr, einen großen Deckel zur Beigabe von Zutaten im laufenden Betrieb, einen elektrischen Antrieb zum Schwenken und Entleeren des Kessels sowie optional einen Ablaufhahn für eine problemlose optimale Reinigung.

Spezialbrötchenlinie mit geringem Platzbedarf

Für die Produktion von Spezialbrot und Spezialbrötchen aus frisch gekneteten, grünen bis hin zu weichen und vorgegarten Teigen zeigt **Rondo (Halle 8/C21)** eine Spezialbrötchenlinie mit geringem Platzbedarf. Außerdem gibt es Ausrollmaschinen sowie multifunktionale Anlagen zur Herstellung



© Rondo

von Feingebäck, Brot und Brötchen, Croissants und vielem mehr zu sehen. Ebenfalls in Stuttgart auf dem Stand die Brotmaschine Cut&Check zur gewichtsgenauen Teigteilung und der neu entwickelte Rund- und Langwirker Brotstar 3000.

Transportbänder mit Dampf reinigen



© beam

Ein HACCP-zertifiziertes Dampfsaugsystem namens **Blue Evolution** sowie ein mobiles Bandreinigungssystem mit integrierter Vorreinigungseinheit für Förderbänder gibt es in der **Halle 7 am Stand B61** beim bayerischen Hersteller **beam GmbH**. Die

Bandreinigung ist so aufgebaut, dass auf der Arbeitsbreite von 40 cm zunächst in der Vorreinigungseinheit ein vorgelagerter Spachtel und eine Reinigungsbürste den groben Schmutz auf dem laufenden Fließband lösen. Im Anschluss daran löst der Dampf die verbliebenen Produktreste, diese werden schlussendlich vom leistungsstarken Saugsystem aufgesaugt und im Schmutzwasserfilter gebunden.

Zubereitungstische mit Kühlung



© True Refrigeration

Zubereitungstische für die Snackerstellung mit patentierter Umluftkühlung vom amerikanischen Maschinenbauer **True Refrigeration (Halle 9/ D66)** halten laut Hersteller die Temperatur im idealen Bereich zwischen 0,5 °C und 5 °C, sowohl in den Zutaten-

Behältern als auch unten in der Kühlung. Die Tische unterscheiden sich in der Breite der Arbeitsfläche oder der Anzahl der Zutaten-Behälter sowie in der Ausstattung der Kühlelemente mit Schubladen in Gastronorm oder Türen. Eine Haube oder Deckel sorgt dafür, dass die Komponenten nicht antrocknen.