

Seminarreferent: Peter Cleven

Herr Cleven ist Geschäftsführer der Carlton Food Technik GmbH und Generalvertretung für Rheon Automatic Machinery GmbH in Deutschland.



Seminarreferent: Hermann Späth

Herr Späth ist als Bäcker-/Konditormeister der Firma MIWE Michael Wenz GmbH innerhalb der Branche sehr bekannt. Er war als Fachlehrer an der Bayerischen Bäckerfachschule in Lochham tätig und verfügt über langjährige internationale Erfahrung als Anwendungstechniker.



Seminar- koordination: Alexander Henke

Herr Henke ist Leiter des BACKFORUMS. Er ist gelernter Bäckermeister mit langjähriger Berufserfahrung in der Backbranche und seit 2006 bei der Firma Martin Braun als Anwendungsberater tätig. Herr Henke ist fachlicher Ansprechpartner für das gesamte Sortiment und für die Betreuung der Partnerfirmen verantwortlich.



Ein Abwieger – für Brot und Brötchen

Nutzung des Abwiegers Twin Divider in Kombination mit dem Cup Rounder für die verschiedensten Brot- und Brötchensorten

Sobald nachts die Brotproduktion in der Backstube geschafft ist, wird dieselbe Maschine auch für die Herstellung von verschiedenen Brötchensorten und Kleingebäcken genutzt. Mit Hilfe des Cup Rounders (Rundwirker) können neben eckigen Brötchensorten auch runde Varianten realisiert werden.

Ein Abwieger für Brot und Brötchen! Teige mit relativ hohen TA's und langen Teigruhezeiten sind die Grundlagen für hohe Qualität und Gebäck mit besonderem Charakter.

In Kombination mit einem Langroller können auch längliche Brötchen und z. B. Stränge für Zöpfe oder Brezel realisiert werden.

Twin Divider und Cup Rounder machen es möglich, die Herstellung dieser besonderen Teige rationell und automatisch durchzuführen. Dabei bleibt die handwerkliche Qualität trotz Maschineneinsatz erhalten.

Neben dem Abwieger kommt auch die Rheon Form-, Füll- und Portioniermaschine zum Einsatz, auf der z. B. Roggenschrotteige verarbeitet werden. Selbst klebrige und kurze Teige lassen sich einfach aufarbeiten und auch die rationelle Herstellung von rustikalem Brotkonfekt mit und ohne Füllung wird somit möglich.

Diese Anlage kann auch viele weitere Köstlichkeiten aus der Bäckerei und Konditorei herstellen, wie z. B. Stollenkonfekt, Lebkuchen, Kekse, Cookies, Bobbes, Pralinen, Mandelhörnchen, Kokosmakronen und vieles mehr.

Außerdem erleben Sie, wie sich die unterschiedlichen Gebäckcharakteristiken unter Verwendung verschiedener MIWE-Ofensysteme, zum Beispiel Konvektion und Strahlung, auswirken. Das Seminar ist eine Mischung aus Praxis und theoretischen Informationen, die Sie hautnah erleben und zukünftig anwenden können.

