

Twin Divider im Doppelpack

Zwei **Twin Divider** erledigen im Backhaus Häussler die Aufarbeitung eines breiten Produktspektrums: Von Laugenbrezeln über Körnerbrötchen bis hin zu Baguette und Seelen reicht die Vielfalt.



„Uns ist es wichtig, dass wir bei der erforderlichen Rationalisierung mit den beiden **Rheon-Abwieger** den handwerklichen Charakter unserer Backwaren bewahren können.“

Hermann Häussler



Mit 15 Filialen hat das Backhaus Häussler aus Memmingen eine Betriebsgröße erreicht, die ein rationelles Arbeiten ermöglicht, aber auch zwingend erfordert:

„Wir führen eine ganze Reihe der Teige über Nacht in der Kühlung, um ein Optimum an Verquellung für die Frischhaltung zu erzielen und auch durch die verlangsamt Enzymtätigkeit die Aromaentwicklung zu fördern“, erklärt Häussler sein Qualitätsmanagement. Die fließfähigen Teige für die Nassen Seelen beispielsweise lassen sich nur von Hand oder eben mit einer **Rheon** aufarbeiten. Freilich eine der Stärken der **Rheon Abwieger** – und am Markt in dieser Disziplin sicher einzigartig – doch das System kann auch ganz anders:

Die Herausforderung: Fester Brezelteig

„Wir suchten nach einer geeigneten Lösung, um unseren Brezelschlinger von Frey kontinuierlich mit Teiglingen zu beschicken zu können, die dann freilich nicht zu

stark beansprucht werden dürfen, damit das Klebgerüst das Langrollen zu Strängen ohne zu reißen übersteht“, erläutert Hermann Häussler. Direkt nach dem Teilen ohne Entspannungszeit – darauf kam es Häussler an, um einen weiteren Zwischenschritt – Absetzen / Entspannen lassen – in der Brezelaufarbeitung zu vermeiden. Und es versteht sich, dass dabei im Backhaus Häussler keine Abstriche bei der Endqualität toleriert werden.

Die Lösung: Addition der Vorteile

Und da überzeugte nur ein System: Der **Rheon Twin Divider**. Der direkte Transport über Bänder wurde von **Carlton Food Technik** in der bewährten Kooperation mit **bmTEC** realisiert, „Diese Lösung dürfte für die Brezelaufarbeitung einzigartig sein, ein Paradebeispiel, das ganz sicher Schule machen wird.“ „Der Clou bei dieser Lösung besteht darin, dass wir auf einen Zwischengärschrank verzichten können, was natürlich zuerst schon einmal eine Kostenersparnis bei der Investition bedeutet und den Vorteil des viel geringeren Platzbedarfs bringt.“, konstatiert Häussler. Und die Vorteile addieren sich weiter: „Die Zwischengärschränke sind prinzipiell schwierig zu reinigen und bedeuten immer einen kritischen Punkt hinsichtlich der Hygiene-

standards – und das ist bei der einfachen Konstruktion mit den freiliegenden Bändern von **bmTEC** nicht der Fall“, weiß Häussler zu schätzen. Perfekte Übergabe an den Brezelschlinger, außerordentlich praktisch im Handling (verfahrbar), geringer Platzverbrauch, extrem leichte Reinigung: In der Summe: Genial einfach, einfach genial.

Flexibel einsetzbar

Das ist aber noch nicht das Ende der Fahnenstange, wenn man die Pluspunkte dieser Lösung auflisten will: „Als weiterer Vorteil kommt noch hinzu, dass wir die Rheon deutlich vielseitiger und besser auslasten können, als es bei der Anschaffung einer herkömmlichen Kopfmachine der Fall gewesen wäre.“ Denn mit dem **Twin Divider** lassen sich noch eine ganze Reihe weitere Produkte aufarbeiten, wie zum Beispiel anspruchsvolle Körnersteige für diverse Spezialbrötchen: „Unsere „Saatenkrusti“ liefen zuvor über die Feingebäcklinie, die wir nun entlasten bzw. andersweitig einsetzen können und über die **Rheon** erzielen wir eine grobere Porung sowie ein größeres Volumen bei den Saatenkrustis“, erläutert Häussler. Mittlerweile laufen 15 Produkte täglich über die beiden **Twin Divider** und die parallele Produktion ermöglicht ein sehr flexibles Arbeiten in den gewünschten Chargengrößen. Und vor allem: In der geforderten Top-Qualität!

Backhaus
häussler

Backhaus Häussler GmbH & Co KG
Geschäftsführer Hermann Markus Häussler
Alpenstraße 79
87700 Memmingen
www.backhaus-haessler.de
Verkaufsstellen: 15:

Gelungene Lösung: Brezelteige im kontinuierlichen Prozess aufarbeiten – ohne eine erforderliche Zwischengare: Mit dem **Rheon V4-Abwieger** möglich, da die Teige nicht strapaziert werden – eine Steilvorlage für den Brezelschlinger.

Twin Divider und Ausrollmaschine im Duett: Kombination für die rustikalen Einschlagbrötchen „Crustis“ mit handwerklichem Charme und grober, offener Porung – direkt auf Stein im Laden gebacken – kulinarischer Genuss für 70 Cent das Stück.

Flexibel durch parallele Aufarbeitung: Beide **Twin Divider** sind mit den jeweils weiteren Ausbaustationen für den täglichen Produktionsprozess perfekt ausgelastet: Hohe Wirtschaftlichkeit, ca. 15 Produkte laufen täglich über die



Akribisches Qualitätsmanagement: Gut ausgekneteter Brezelteig bilden die Basis für Spitzenqualität



Clevere Lösung: Non Stop laufen die Teigstücke über offene Transportbänder ohne Zwischengare direkt in den Brezelschlinger.



Perfektes Ergebnis: Der Strang mit stattlicher Länge zeigt nicht einen einzigen Riss an der glatten Oberfläche.



Hohe Rationalisierung: Nur das Absetzen der Teiglinge erfolgt manuell.



A-Artikel – stets frisch: Die Brezeln mit feiner Krume und „schwäbischem“ Volumen.



Beliebter Snack: Focaccia zählen zu den Rennern im Snacksortiment – rundgewirkt im **Cup Rounder**.