

2011 ausgeliefert und stellt für den Betrieb eine große Arbeiterleichterung dar. Sie besteht aus einer Teigteilmaschine, einem Bänder-rundwirker sowie einer Langroll-einheit und deckt somit ein breites Einsatzspektrum ab.

Der Teigteiler wird über einen extra großen Kunststofffrichter mit einem Fassungsvermögen von 180 Kilogramm beschickt. „Dank der eingebauten Zusatzbeölung für die Trichterwände können wir auch sehr weiche Teige problemlos verarbeiten“, erklärt Kamrau. Nach der Eingabe wird der Teig schonend in exakt gleich große Stücke geteilt, die je nach Sorte zwischen 200 und 2 000 Gramm wiegen, und einreihig ausgetragen. Produziert werden pro Stunde maximal 1 500 Teiglinge. Die Maschine arbeitet mit einem durch Ölhydraulik gesteuerten Presskolben, wodurch der Pressdruck immer gleich bleibt, was eine zuverlässige Teigschonung gewährleistet.

Anschließend gelangen die Teiglinge in den Bänder-rundwirker, der mit einer Wirklänge von drei Metern vielseitig einsetzbar ist. Er verarbeitet alle gängigen Teige und kommt durch den optional erhältlichen Vibrationsmehlstreuer selbst bei stark klebenden Roggen- oder Mischbrotteigen nicht an seine Grenzen. Als letzte Verarbeitungsstation steht der Einschlaglangroller zur Verfügung. Drei teflonbeschichtete Andrückwalzen bringen den Teig schonend in Form. Die Walzen und Wirkbretter können manuell



Flexibilität, Teigschonung, Preis-Leistungs-Verhältnis: GF Daniel Hagl (l.) und Produktionsleiter Matthias Kamrau sind von der neuen Anlage überzeugt.

verstellt und somit an die unterschiedlichen Teige bzw. Teigformen angepasst werden.

Tagtäglich flexibel und teigschonend

Pro Tag produziert die Öko-Bäckerei Mauerer GmbH mit der „Panus“-Brotanlage sieben verschiedene Brotsorten – und das mit nur 800 Kilogramm Teigcharge insgesamt. Das Sortiment reicht von Roggen-vollkorn-, Sonnenblumen- und Krustenbrot über „Gassenhauer“, Bauern- und Dinkelbrot bis hin zu Toast- und Kastenweißbrot.

„Die kurzen Rüstzeiten machen den Produktwechsel besonders einfach“, lobt Geschäftsführer Daniel Hagl. „Diese Flexibilität hat uns von Anfang an begeistert. Sie ermöglicht es uns, viele kleine Chargen über die Anlage zu fahren und die große Produktvielfalt, die unsere Kunden so schätzen, trotz maschineller Aufarbeitung beizubehalten.“

Ein weiterer Pluspunkt der Anlage ist laut Hagl die extrem teigschonende Arbeitsweise, bei der die empfindliche Teigstruktur so weit wie möglich erhalten bleibt. „Die Produkte schmecken daher noch wie handgemacht. Und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis kann sich mehr als sehen lassen.“

Produktionsleiter Matthias Kamrau hebt zusätzlich die leichte Reinigung hervor: „Der Zeitaufwand hierfür ist minimal.“ Rahmen und Verkleidung sind komplett aus Edelstahl gefertigt und die glatten Oberflächen lassen sich ausgezeichnet pflegen.

Das Resümee von Geschäftsführer Hagl fällt somit durchweg positiv aus: „Die ‚Panus‘-Anlage hat mittlerweile ihre Feuerprobe bestanden und ist ein echter Gewinn für unsere Backstube. Mit ihr können wir das Beste aus jedem Korn heraus-holen und unsere Kunden auch in Zukunft mit unserem anspruchsvollen ökologischen Brotsortiment verwöhnen.“ ■

NACHHALTIGE SCHIMMELBEKÄMPFUNG

Die Vallovapor GmbH (www.vallovapor.de), Berlin, Dienstleister in der Schimmel-, Keim- und Geruchs-beseitigung, bietet ein neues Verfahren an, das mittels trockener Kaltvernebelung in geschlossenen Räumen Raumluft und Oberflächen schnell, ungiftig und nachhaltig desinfiziert. Laut Unternehmensangaben lässt sich mit den meisten Verfahren Schimmel nicht endgültig entfernen. Nach der Behandlung mit chlorhaltigen Mitteln z. B. komme der Schimmel bald wieder zurück. Wirksam und ungiftig sei hingegen die neuartige Vernebelung zur Schimmelbekämpfung. „Der Wirkstoff ist außerdem geruchs- und geschmacksneu-

tral. Chemie kommt garantiert nicht zum Einsatz!“, betont Vallovapor-Geschäftsführer Martin Urbanek. Zunächst werden alle Schimmelsporen abgetötet – an Oberflächen, in den Strukturen und in der Raumluft. Der Wirkstoff „ValloFog“ wird nicht nur auf den Schimmel aufgetragen, sondern fein vernebelt. Dadurch gelangt er sogar in Hohlräume und tiefer liegende Schichten. Später wird eine vorbeugend wirkende Schicht im Raum verteilt, die eine Neuentstehung von Schimmel verhindert. Der Raum kann mit Einrichtungen und sämtlichen Gegenständen vernebelt werden. Schon nach etwa zwei Stunden ist er wie gewohnt nutzbar. ■