



MULTIKONZEPT erweitert

MULTILINE mit Teigband-
former, MULTICUT mit Füll-
gerät, diversen Zusatz-
geräten und automatischer
Teigstückabsetzung.
Leistung 100 - 800 kg/h

Multikonzept: Vielfalt auf die Linie gebracht



Markt Einersheim. (14.11. / fb) «Mit dem Multitalent auf der sicheren Seite» -- unter diesem Motto hatten wir im ersten Halbjahr an dieser Stelle über die MULTILINE aus dem Hause FRITSCH Bäckereimaschinen berichtet, die es kleinen und mittelgroßen Backbetrieben ermöglicht, den Übergang von der Ausrollmaschine zu einem leistungsstarken und höchst flexiblen Teigausrollsystem zu schaffen (siehe http://www.webbaecker.de/r_branche/2003/0503multiline.htm).

Zur iba 2003 in Düsseldorf stellte FRITSCH erstmals den MULTICUT einem breiten Fachpublikum vor: Der vereint die Funktionalität einer Croissantmaschine mit der eines Gebäckaufbereitungstischs. Die Einsatzmöglichkeiten für den MULTICUT sind sehr vielseitig: Ob Blätter-, Plunder-, Croissantteig, Hefeteig, Roggenmischteig oder Weizenteig -- der MULTICUT verarbeitet sie zu Gebäcken der Spitzenklasse. Auch Mürbteige, Scones-Teige, Lebkuchenteige und dosierte Massen für Muffins und Amerikaner verarbeitet er problemlos. Diverse Zusatzgeräte ermöglichen dabei ein individuelles Anlagenkonzept -- für ein breit gefächertes oder spezialisiertes Gebäckprogramm.

Das Multitalent bei der Gebäckherstellung

MULTILINE und MULTICUT lassen sich zu einem sehr interessanten MULTIKONZEPT zusammenfügen: Die eine ist die ideale Ausrollanlage für die nachfolgende Gebäckformung, der andere verarbeitet die in hoher, gleichbleibender Qualität erzeugten Teigbänder kontinuierlich zu erstklassigen Gebäcken. Hinzu kommt: Die Steuerungen von MULTILINE und MULTICUT haben ein durchgängiges Bedienkonzept. Die Abstimmung beider Maschinen erfolgt mit einer Start-Stop-Verknüpfung oder horizontal und vernetzt via Ethernet. Die leistungsfähige elektronische Steuerung und moderne Touch-Screen-Technik machen die Bedienung kinderleicht.

Ideal für kleinere und mittlere Betriebe

Ihre Teigausrollmaschine ist Ihnen zu klein geworden, aber ein komplexes Teigausrollsystem wäre für Ihren Betrieb zu groß und wirtschaftlich nicht vertretbar? Wir haben mit der MULTILINE die kompakte Zwischengröße entwickelt nach der Sie suchen. Mit der MULTILINE benötigen Sie für die rationelle Verarbeitung von Blätter-, Plunder- und Croissantteigen sowie Hefe-, Roggenmisch- und Weizenteigen nur eine Maschine.





Die MULTILINE senkt konsequent Ihre Aufwendungen: Sie minimiert die Investitionskosten, reduziert Schulungs-, Wartungs- sowie Reinigungsaufwand und spart dabei noch Platz in der Produktion.

Besonders schonend im Umgang mit Teigen

Die MULTILINE verarbeitet unterschiedlichste Teigarten -- vom kühl zu verarbeitenden Plunderteig bis zum weichen Ciabattateig mit hoher Teigausbeute und langer Vorgare -- besonders schonend. Da das Teigband auf der MULTILINE keine Fallhöhen überbrücken muss wird der Teig nicht unnötig gedehnt oder gestreckt. Das besonders schonende Ausrollen des Teiges mit dem Satellitenkopf ist die Voraussetzung für beste, gleichbleibende Qualität. Es garantiert eine homogene Oberflächenbeschaffenheit, den Erhalt der Porung und die Flächengewichtsgenauigkeit. Somit ermöglicht Ihnen die MULTILINE, Teigbänder produktionsicher und kontinuierlich herzustellen.

Die MULTILINE ist ein Multitalent. Das gleiche gilt für den MULTICUT, der aus dem Teigband die gewünschten Gebäcke formt.

Die Königsklasse

Die vorgeschaltete Ausrollanlage bestimmt in hohem Maße die Qualität des fertigen Gebäcks. Dies gilt besonders für die hochstrukturierten Blätter- und Plunderteige. Die Anlagentechnik der MULTILINE ist für eine schonende Teigbearbeitung optimiert.

Da die mechanische Einwirkung auf den Teig gering ist, bleiben die originären Teigstrukturen erhalten. Die behutsame Teigbearbeitung sichert den Backerfolg, wie in gewünschtem Lift, Krume und einem ansprechenden Aussehen des Gebäcks erkennbar ist.

Für die Herstellung von Blätter- und Plunderteigen werden die gekühlten Teigblocks überlappend auf das Zuführband der MULTILINE aufgegeben. Frische Grundteige lassen sich mit dem Teigbandformer verarbeiten.



Auch geringe Teigendstärken sind für die Anlage kein Problem. In diesem Fall kann die MULTILINE mit einem zweiten Kalibrierkopf ausgestattet werden.

Der MULTICUT verarbeitet die in gleichbleibend hoher Qualität erzeugten Teigbänder kontinuierlich, zu Gebäcken der Spitzenklasse. Ihrer Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt: Ihre Hausspezialität, Saison- und Aktionsgebäcke, nationale und internationale Spezialitäten können als Frischeproduktion oder zum Frosten mit dem MULTICUT hergestellt werden. Diverse Zusatzgeräte ermöglichen ein individuelles Anlagenkonzept, für ein breites oder ein spezialisiertes Gebäckprogramm.

- Gebäcke mit doppeltem Teigband: geschnitten, gestanzt oder mit Dekor -- wie Pasteten, Gemüsestrudel und Gitterkuchen.
- Gefaltete und geschnittene Gebäcke wie Schweineohren oder gefüllte Taschen.
- Gefaltete und gestanzte Gebäcke wie halbrunde, dreieckige oder andersförmige Produkte.
- Gestanzte oder geschnittene Snack- und Partygebäcke wie etwa Käsestangen.

Croissants, Plunder und Ciabatta auf der ganzen Linie

Um Croissants maschinell herzustellen benötigten Sie bislang eine spezielle Maschinen- und Anlagentechnik. Sie mussten in eine Monolinie investieren und belegten dafür Platz in Ihrer Produktion. Wenn aber Croissants nicht Ihr Kerngeschäft und maßgeblicher Umsatzträger sind, ist die Investition in eine Monoanlage unwirtschaftlich. Wenn Sie dennoch auf dieses beliebte Produkt nicht verzichten wollen, ist der MULTICUT die optimale Lösung. Mit einer Anlage können Sie eine Vielfalt von Gebäcken produzieren, wie es bislang nur mit mehreren Maschinen und Anlagen möglich war. Sie minimieren Ihre Kosten und sparen Platz in der Produktion. Gleichzeitig haben Sie die Möglichkeit, Teigführung, Form, Aussehen und Geschmack Ihrer Gebäcke zu bestimmen.

Der MULTICUT stanz aus einem kontinuierlichen Teigband die gewünschte Teiglingsform aus und dreht die Teiglinge in einem 90°-Winkel in Laufrichtung des Teigbands. Die Teigstücke werden dann einreihig dem Wickler zugeführt.

Mit dem MULTICUT können Sie ein attraktives Sortiment gewickelter Produkte gestalten. Die Anlage kann eine Vielzahl von Teigarten mit unterschiedlichen Konsistenzen verarbeiten. Zusätzlich ermöglicht das Stanzverfahren gegenüber dem Schneideverfahren eine wesentlich größere Vielfalt an Produktformen und -größen. Beispiele:

- Croissants in unterschiedlichen Größen;
- Gefüllte Croissants;
- Konturbetonte Croissants;
- Spanische Croissants;
- Bamberger Hörnchen;
- Laugenstangen;
- Baguettebrötchen;
- Salzstangen; Kornspitz.

Porung, Geschmack und attraktives Aussehen

Vorgegarte, weiche Teige mit hoher Teigausbeute erfordern eine besonders schonende Teigbearbeitung, damit die gewünschte Porenstruktur erhalten bleibt. Die Anlagentechnik der MULTILINE ist auf eine solche Behandlung ausgelegt. Schon bei der Formung des Teigbands mittels Wannenaufgabe oder Teigbandformer vermeidet die MULTILINE Druck- und Zugspannung auf den Teig. Auch während der folgenden Bearbeitungsschritte wird äußerst schonend auf den Teig eingewirkt. Die Struktur des Teiges und sein originäres Gashaltevermögen bleiben somit erhalten. Auf diese Weise können natürliche Teige auf der MULTILINE bestens verarbeitet werden.

Ob Ciabatta, Focaccia oder Körnerbrötchen -- rustikale Gebäcke liegen hoch in der Gunst der Verbraucher. Mit der MULTILINE können Sie Ihre Kunden mit einem attraktiven



und abwechslungsreichen Gebäcksortiment begeistern. Sie können beispielsweise Ciabatta mit der charakteristischen groben Porung sowie feinporige Baguettebrötchen herstellen. Mit der MULTILINE sind Sie in Ihrer Teigführung höchst flexibel. Der MULTICUT bietet Ihnen mit einer Vielzahl von Zusatzgeräten die Möglichkeit, wechselnde Aktionsgebäcke oder Gebäckvarianten zu produzieren.



- Geschnittene Gebäcke wie Ciabatta oder Brötchen in unterschiedlichen Formen.
- Gewickelte Gebäcke wie Baguettebrötchen aus frischen Teigen.
- Langgewirkte Gebäcke wie Baguette mit runden oder spitzen Enden.
- Gefaltete Gebäcke wie Brötchen aus festeren Teigen.
- Ein- oder zweiseitig bestreute Gebäcke wie Körnerbrötchen.

Dosierte Teige auf dem MULTICUT

Mit dem MULTICUT lassen sich auch Muffins und Amerikaner problemlos dosieren. Es stehen Programmmodule zur Verfügung, mit denen Amerikaner auf Papier oder Backblechen, und Muffins in Förmchen hergestellt werden können.

Snacks und Saisonale Gebäcke im Trend

Hefeteige sind die Grundlage der klassischen süßen Teilchen für den Nachmittag, sowie attraktiver Saisonalgebäcke und regionaler Spezialitäten. Der MULTICUT ermöglicht es Ihnen, auch im Bereich der Hefengebäcke ein vielseitiges und attraktives Gebäcksortiment anzubieten. Nehmen Sie zum Beispiel die Hefeteigschnecke: mit Mohn, Pudding oder Nuss gefüllt, mit Rosinen bestreut, in Mini-, Midi- oder Maxi-Form, als Doppelschnecke, gedrückte Schnecke, Schneckenkuchen, Pluschki oder Zopf -- der MULTICUT produziert das Gebäck nach Ihren Wünschen.

Des Weiteren können Sie mit den entsprechenden Stanzwerkzeugen Ihre eigenen unverwechselbaren Spezialitäten, wie Weihnachtsmänner, Osterhasen, oder Tierformen für Ihre Kinderaktion herstellen. Donuts und Krapfengebäcke, die als Saisongebäcke oder internationale Spezialitäten jedes Sortiment bereichern, sind für die vielseitige Anlage ebenfalls kein Problem.

Auch Blechkuchen können mit dem MULTICUT rationell hergestellt werden. Dazu wird die Anlage -- je nach Produkt - mit einem Kuchenstreuselgerät, Flächendüsen oder einem Papierschneideeinheit bestückt. Pizzavarianten, in unterschiedlichen Formen und Größen, erweitern Ihr Angebot an pikanten Snacks und Fingerfood-Gebäcken. Ihre Kunden werden von diesen Produkten für den Verzehr außer Haus begeistert sein!



- Gewickelte Gebäcke wie Schnecken.
- Geschnittene Gebäcke wie Pizza.
- Gestanzte Gebäcke wie Figuren und Donuts.
- Blechkuchen.

Die Einsatzgebiete von MULTILINE und MULTICUT gehen sogar noch weiter. Selbst für Mürbeteige, Scones-Teige, Lebkuchenteige oder dosierte Teige (Massen) ist die Anlage bestens geeignet. Testen Sie Ihren Teig im FRITSCH Technologie Center!

Flexibilität und Vielfalt auf engstem Raum

Die Basisausführung der MULTILINE und des MULTICUT sind besonders kompakt. Die MULTILINE ist nur 4,2 Meter, der MULTICUT 6,5 Meter lang. Die Schaltschränke sind in die Maschinen integriert, die Mehler der MULTILINE in die Schutzhauben. Zudem bilden das Querwalzwerk und der Kalibrierkopf eine platzsparende Einheit.

Der Leistungsbereich der Ausrollanlage reicht von 100 bis 800 Kilo pro Stunde. Durch eine Vielzahl an Werkzeugen und Zusatzgeräten sind der Fülle von Gebäckideen kaum Grenzen gesetzt.

Einfach in der Bedienung

Durch ein schwenkbares Bedientableau kann der Anlagenführer die Bedienseite der MULTILINE selbst wählen.

Die Steuerungen von MULTILINE und MULTICUT haben ein durchgängiges Bedienkonzept. Die Abstimmung beider Maschinen erfolgt mit einer Start-Stop-Verknüpfung oder horizontal und vernetzt via Ethernet. Die leistungsfähige elektronische Steuerung und moderne Touch-Screen-Technik machen die Bedienung besonders einfach. Die Steuerung bietet 50 produktbezogene Programme. Störmeldungen werden per Meldeleuchte und im Klartext angezeigt. Wartungshinweise erscheinen im Display.



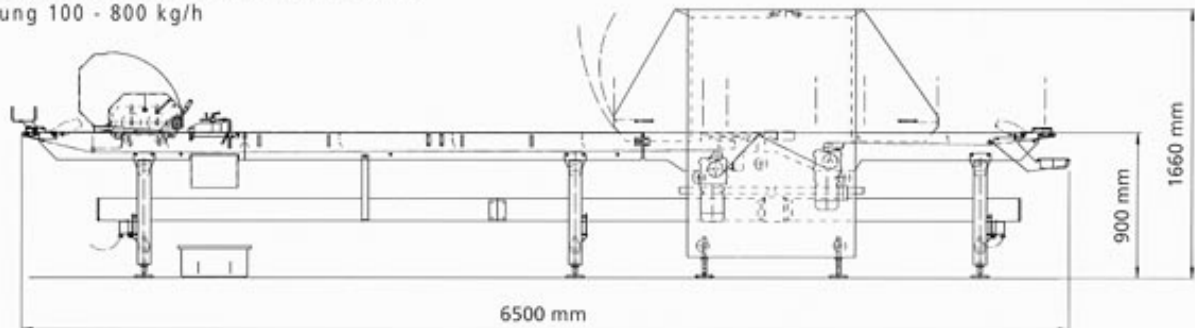
Wartungsarm und schnell zu reinigen

MULTILINE und MULTICUT unterstützen das HACCP-Konzept im Backbetrieb und sie erfüllen die Hygienenorm 1672. Alle Maschinenteile sind leicht zugänglich und daher leicht zu reinigen. Die robuste Konstruktion aus Edelstahl garantiert eine hohe technische Verfügbarkeit. Die Drehstromantriebe sind wartungsfrei.

Für nähere Informationen nutzen Sie bitte die Kontaktadressen unter <http://www.fritsch.info>

MULTICUT Basisversion

bestehend aus den Komponenten: Walzenhalter, Schneidwalzenschwenkrahmen, Schneide-Stanz-Dreh-Einrichtung und Förderbandtisch.
50 Programme, integrierter Schaltschrank,
Leistung 100 - 800 kg/h



Bildnachweis (alle Abbildungen): A. FRITSCH GmbH & Co. KG, Markt Einersheim.