

Fortuna

QUALITY MADE IN GERMANY - SINCE 1887



BRÖTCHENANLAGE PROFILINE

FORTUNA PROFILINE K - Die kombinierte Brötchenanlage

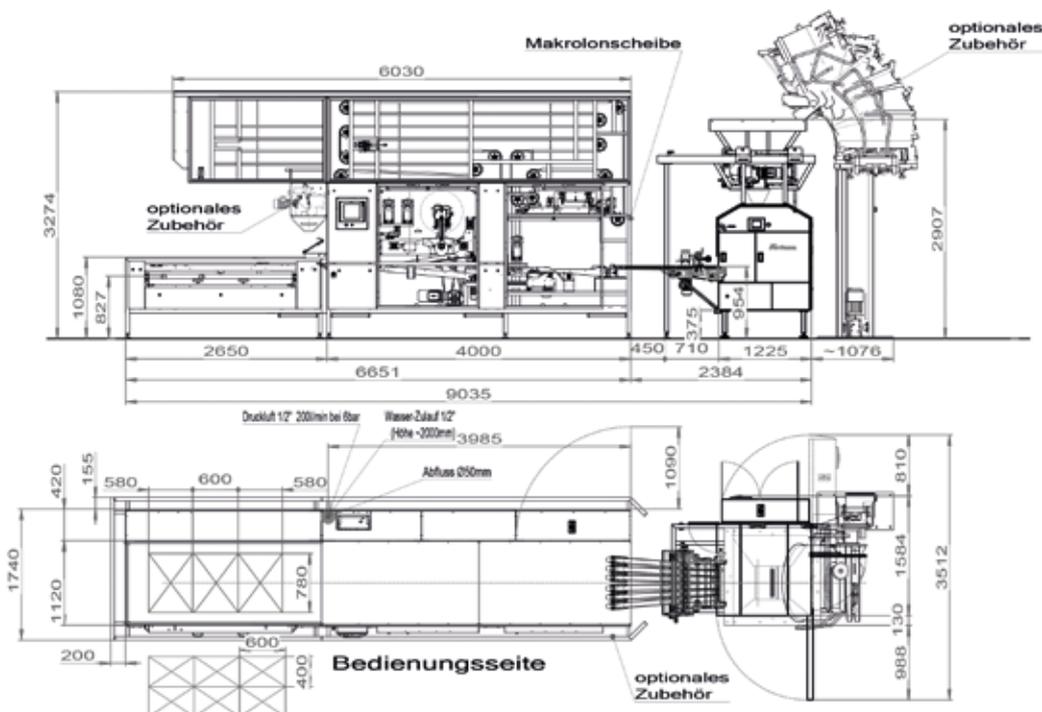
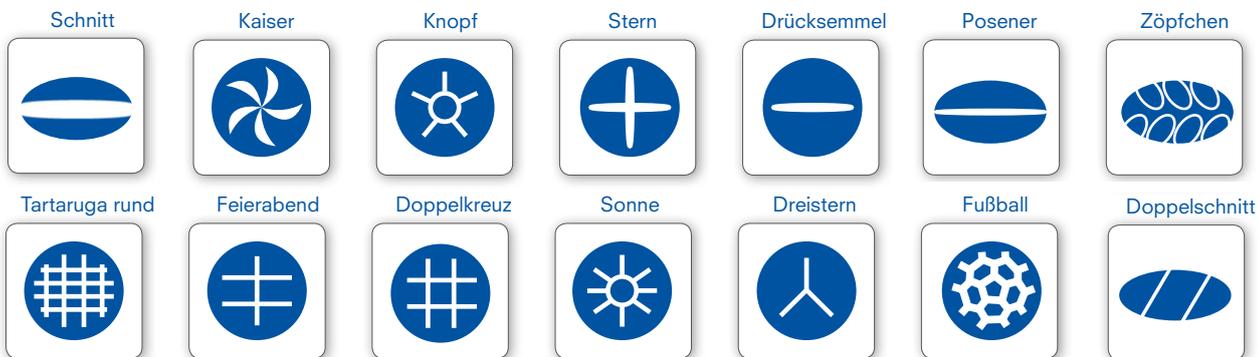
Diese kombinierte Brötchenanlage ist nach dem neuen Modulkonzept von Fortuna aufgebaut. Ihr Herzstück ist der Vorgärschrank mit Formstation. Im Anschluss daran folgen alle weiteren vom Kunden gewünschten Verarbeitungsstationen wie Wickler, Oberband-Langroller oder Bestreuung. Durch die modulare Bauweise kann die Anlage zu einem späteren Zeitpunkt problemlos um zusätzliche Module erweitert werden.

Die Anlage ist für den Dreischichtbetrieb ausgelegt und produziert bis zu 14.000 Teiglinge pro Stunde. Dank eines ausgeklügelten Automatisierungskonzepts arbeitet sie nahezu bedienerlos. Ladendielen der Größe 60 x 40 cm werden automatisch an der Absetzung bereitgestellt und belegt. Anschließend werden sie direkt in einen Durchlauffroster übergeben. Dabei ist die Absetzung so konzipiert, dass bei Bedarf auch eine manuelle Abnahme möglich ist.



- ◆ Kopfmachine Magnus, 6-reihig
- ◆ Gliederbänder aus Kunststoff
- ◆ Gewichtsbereich 40-120 g
- ◆ Stundenleistung max. 14.400 Stück
- ◆ Voll klimatisierter Vorgärschrank (für spätere Nachrüstung von aktuell 25 auf 40 Takte/Minute vorbereitet)
- ◆ Langrolleinheit zur Herstellung von langgerollten Produkten wie Schnittbrötchen oder Spitzweck
- ◆ Stüpfel-Schneidestation mit Revolverkopf zur schnellen Umrüstung auf unterschiedliche Sorten
- ◆ Automatische Blechzuführung und -belegung
- ◆ Absetzung zur Anbindung an einen Durchlauffroster
- ◆ Anzeige der Wartungs- und Serviceintervalle im Bedienfeld
- ◆ Fortuna Hygienekonzept

PRODUKTBEISPIELE:



FORTUNA PROFILINE M - Die Hamburger und Hot Dog Linie

Diese modulare Brötchenanlage wird vor allem in den USA, in Asien und im Nahen Osten stark nachgefragt. Sie dient der automatischen Produktion von Gebäcken wie Hamburger-Brötchen (rundgewirkt und flachgedrückt), Hotdog-Brötchen (langgerollt) oder Fladenbrot (flachgewalzt) in großer Stückzahl. Das Grundmodell besteht aus Kopfmaschine, Vorgärschrank, Formstation, Bestreustation und Absetzung. Darüber hinaus stehen je nach Kundenanforderung zahlreiche Zusatzmodule wie z. B. Nachgärschrank oder Wickelstation zur Verfügung.



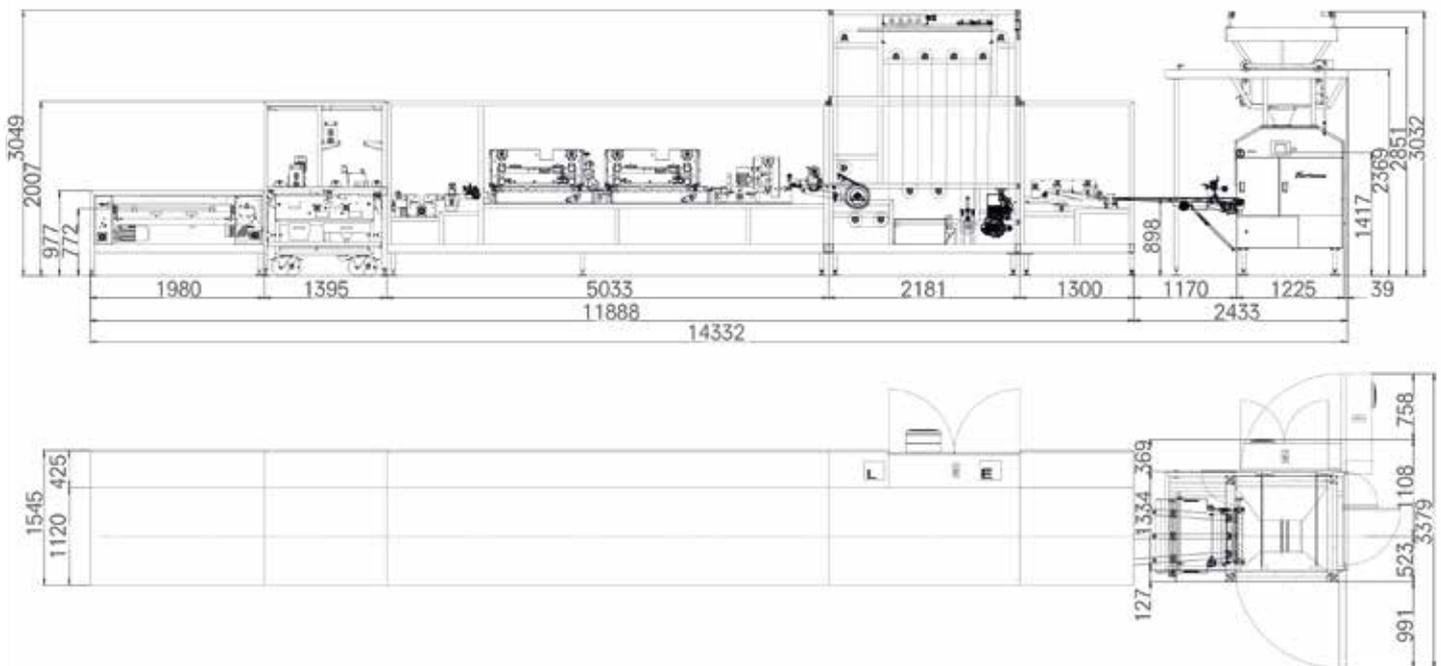
- ◆ Kopfmaschine Magnus, 5-reihig
- ◆ Gewichtsbereich 30-180 g
- ◆ Stundenleistung max. 6.000 Stück
- ◆ Arbeitsbreite 800 mm
- ◆ Vorgärschrank mit einer Durchlaufzeit von durchschnittlich 5 Minuten
- ◆ Oberband-Langroller zur Herstellung von langgerollten Produkten wie Hotdog- oder Sandwichbrötchen
- ◆ Automatische UV-Entkeimung und Trocknung der Gärgehänge vor jeder Neubelegung
- ◆ Bestreustation mit automatischer Körnerrückführung
- ◆ Absetzeinrichtung

PRODUKTBEISPIELE:

Hot Dog



Hamburger



FORTUNA - DIE WELT DER BRÖTCHEN

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen unsere Kunden mit ihren individuellen Anforderungen. Ihnen bieten wir maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen, die aromatisches Kleingebäck in hervorragender Qualität produzieren. Dabei legen wir großen Wert auf eine besonders schonende Teigverarbeitung. Denn nur so entstehen Produkte, die wie handgemacht schmecken.

Seit mehr als 130 Jahren steht der Name Fortuna für technisches Know-how und Produktqualität „Made in Germany“. Als einer der ältesten Hersteller der Welt für Bäckereimaschinen haben wir im Laufe der Jahre einen einzigartigen Erfahrungsschatz zusammengetragen, der in jedem Quadratzentimeter unserer Produkte steckt.

Unser Unternehmenssitz ist das bayerische Bad Staffelstein. Hier entstehen die Ideen für unsere Produkte, hier werden sie umgesetzt. Schon früh haben wir uns auf das spezialisiert, was wir am besten können: Die Fertigung von Maschinen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck wie Brötchen, Brezeln, Berlinern, Pizza, Tortilla & Co.



Fortuna

FORTUNA MASCHINEN GMBH

Auwaldstraße 1
96231 Bad Staffelstein
GERMANY
T: +49 9573-9630-0
F: +49 9573-9630-96
info@fortuna-bakery.com
www.fortuna-bakery.com