



[1] Die Profiline ist nach dem neuen Modular-konzept von Fortuna aufgebaut. Nach dem Vorgärschrank mit Formstation können verschiedene weitere Module folgen. [2] Dies ist eine Auswahl der Gebäcke, die mit der Profiline hergestellt werden.

[1]

Investition in das **A-Produkt**

Mit einer neuen **Profiline von Fortuna** konnte die **Bäckerei Plank** aus Mühlhausen ihre **Brötchenaufarbeitung** optimieren und die Gebäckqualität verbessern.

Die Bäckerei Plank ist aus einer Mühle mit angeschlossener Landwirtschaft entstanden. Die Landwirtschaft gibt es heute noch und auch die Bäckerei hat sich gut entwickelt. „Wir führen regelmäßig neue Produkte ein, haben ein gutes Azubi-Management und eine eigene Schulungsakademie. Zudem gibt es bei uns keinen Investitionsstau. Wir versuchen, immer die modernste Technik einzusetzen, um die Mitarbeiter zu entlasten und den Bäckerberuf bei uns attraktiv zu halten“, erklärt Bäckermeister Jakob Karl Georg Plank,

der das Handwerksunternehmen zusammen mit seinem Vater Hermann Plank führt. Ein A-Produkt, dem die Planks besonders viel Aufmerksamkeit widmen, sind die Weizenbrötchen. Daher informierten sie sich bei verschiedenen Herstellern, wie sie deren Aufarbeitung weiter optimieren könnten. „Genau zu dieser Zeit kam dann Thomas Resch, der neue Gebietsverkaufsleiter von Fortuna, unangemeldet vorbei und erzählte von einer neuen Maschine, die wir uns einfach mal anschauen konnten.“ Das Angebot haben die Planks angenommen und sind ins 140 Kilometer entfernte Bad Staffelstein



[2]

Foto: Bäckerei Plank 2020



Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[3]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[4]

[5] Die Steuerung der Profiline hat eine intuitiv verständliche Benutzeroberfläche. So kann praktisch jeder Mitarbeiter die Brötchenanlage bedienen.

gefahren. Dort stand im Werk eine auslieferfertige Profiline. „Wir haben sie gleich vor Ort getestet und waren begeistert. Danach haben wir uns noch Referenzen von Fortuna bei der Bäckerei Görtz in Ludwigshafen und der Bäckerei Fuchs in Bamberg besucht. Dann ist nach einer langen Findungsphase unsere Entscheidung für Fortuna gefallen. Allerdings haben sich auch andere Hersteller sehr bemüht.“

Mehr Möglichkeiten. Mit der Profiline haben die Planks eine robuste und vielseitige Anlage bekommen, die von festen bis hin zu weichen Teigen und von kleinen bis hin zu großen Stückgewichten alles beherrscht. Derzeit arbeitet sie insgesamt zehn bis zwölf verschiedene Gebäcke auf. Die Stüpfel-Schneidestation hat dazu einen Revolverkopf mit fest montiertem Stüpfel- und Schnittwerkzeug sowie zwei wechselbaren Werkzeugen mit Schnellverschluss. Einige Kleingebäcke, die vorher aufgrund des weichen und klebrigen Teiges von Hand aufgearbeitet werden mussten, laufen jetzt über die Anlage. Dazu zählen die 120 Gramm schweren Lángos aus einem sehr weichen Teig und die Dinkel-Vollkornsemmeln, deren Teig nun nicht mehr in der Kopfmaschine klebt. Der klebrige Teig für die Röttgelchen, die vorher mit der Tellerschleifmaschine aufgearbeitet werden mussten, ist ebenfalls kein Problem für die Profiline. Zudem bewältigt sie ohne Schwierigkeiten die Ochsenemmeln mit einem hohen Stück-

gewicht und die „Glaced Buns“, glänzende Burger-Semmeln, aus einem weichen Teig mit viel Ei und Fett. Auch die 48 bis 50 Gramm leichten und weichen Krapfenteiglinge haben jetzt im Vergleich zur alten Anlage ein perfektes Wirkergebnis und laufen auf einem Bypass direkt durch zur Absetzung. „Nicht nur die Anlage ist gut, sondern auch der Service von Fortuna.“ Ein Ersatzteilkpaket wurde beispielsweise gleich mitgeliefert. Als aber am Gründonnerstag ein nicht enthaltenes Teil kaputt ging, das schwer lieferbar war, kam am Abend trotzdem ein Kurier und brachte Ersatz. „Einen richtigen Anlagenausfall haben wir aber noch nie gehabt. Da wir zudem zwei baugleiche Magnus-Kopfmaschinen einsetzen, würde eine davon immer mindestens solange funktionieren, bis der Service kommt.“



[6] Bei Plank läuft die Brötchenanlage den ganzen Morgen möglichst durch. Das ist gut für erzielbare Stundenleistung und auch für die Gleichmäßigkeit der Teiglinge. [7] An verschiedenen Positionen zentrieren Ausrichtklappen die Teiglinge. Die Leisten mit den Klappen sind je nach Produkt austauschbar. [8] Der Stüpfel arbeitet mit einer kontinuierlich mitlaufenden Exzentrzscheibe. Diese Technik ist verschleißärmer als ein Start-Stopp-Druckluftsystem.

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[6]



[7]



[8]

Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020



Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[9]



Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[11]



Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[12]



Foto: B.J. / Stefan Schütter 2020

[10]

[9] Die Absetzung kann wahlweise drei 60 mal 80 Bleche oder sechs in zwei Reihen angeordnete 60 mal 40 Dielen mit Teiglingen belegen. [10] Die Anlage ist noch erweiterbar, darum ist in den großen und breiten Gärschrank noch nicht die maximale Anzahl Trögel eingebaut. [11] In den Gärschrank ist für die bestmögliche Hygiene eine zuschaltbare Trögelreinigung integriert, die als optionales Zubehör lieferbar ist. [12] Die Schaltschränke der Kopfmaschine und der Profiline sind gut gegen Verunreinigungen geschützt und klimatisiert.

Das Problem

Früher hatte die Bäckerei Plank für die Brötchenaufarbeitung zwei kleine Allround-Anlagen. Eine vierreihige für Schnittbrötchen und eine fünfreihige für Kaiserbrötchen, beide Anlagen hatten jedoch Probleme mit weicherem Teigen. „Wir wollen aber weiche Teige. Selbst unser Brezelteig ist nicht bockfest. Daher musste unsere Brezelanlage zum Beispiel mit anderen Bändern und einem Ventilator daran angepasst werden“, erklärt Plank.

Die Lösung

Mit der Profiline von Fortuna ist die Aufarbeitung nun kein Problem mehr. „Nach dem Kauf einer Semmelanlage gibt es eigentlich nur zwei Gemütszustände: Entweder Du leidest oder Du bist glücklich. Wir sind glücklich“, bringt Plank sein Fazit auf den Punkt und lobt den Hersteller: „Fortuna nimmt sich aller Probleme wirklich an und Herr Resch ist immer offen und ehrlich. Er hat die neue Anlage sehr detailliert zusammen mit uns geplant, das hat uns wirklich gut gefallen. Weil wir auf keinen Fall einen Prototypen wollten, hat er uns auch immer gesagt, wenn wir mit unseren Ideen das für Fortuna vertraute Terrain verlassen haben.“

Technik

- Die Profiline arbeitet im Gewichtsbereich 40 bis 120 Gramm mit einer Stundenleistung von bis zu 14.400 Teiglingen bei 40 Takten pro Minute.
- Zur Anlage gehört die sechsstufige Magnus-Kopfmaschine.
- Der Vorgärschrank ist voll klimatisiert und von 25 auf 40 Takte pro Minute nachrüstbar.
- Die Stüpfel-Schneidestation verfügt über einen Revolverkopf zur schnellen Umrüstung.
- Die automatische Blechzuführung und -belegung mit Absetzung kann an einen Durchlauffroster angebunden werden.
- Anzeige der Wartungs- und Serviceintervalle im Bedienfeld der Steuerung und integriertes Fortuna Hygienekonzept.

Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Kleingebäckaufarbeitung zahlreiche Anbieter wie zum Beispiel König, Rondo, Eberhardt, Kövy, WP, Fritsch, Jac und andere.

Flexible Kopfmaschine. Die Magnus ist für eine einfache Wartung mit einer Zentralschmierung ausgestattet. Sie beherrscht ohne Rüstzeiten mit nur einem Kolben einen Gewichtsbereich von 60 bis 120 Gramm. Dank austauschbarer Kolben und Wirktrommeln deckt die Kopfmaschine insgesamt sogar einen noch größeren Gewichtsbereich von 15 bis 380 g ab. Um noch weichere Teige fahren zu können, ist sie zudem für einen nachrüstbaren Kammertrommelmehler vorbereitet. Über ein Zuführband läuft das Streumehl dann direkt in die Trommel. Das ermöglicht beispielsweise auch die Aufarbeitung von Teigen mit einer TA von 175 und einer Stunde Kesselgare, wie sie bei der Bäckerei Fuchs üblich sind. Zudem kann die Profiline nicht nur auf die Teiglinge stauben, wie die beiden alten Anlagen, sondern auch in die leeren Trögel. Zu der hohen Gewichtsgenauigkeit trägt der Vorphorportionierer ebenfalls bei, der mit seinen Sternwalzen die immer gleichen Teigstücke in den Trichter der Magnus einlegt. Die Presskolben und die Kammer der Kopfmaschine sind zudem sehr exakt gearbeitet. Ergänzend sorgt das angelegte Vakuum für eine genaue Portionierung des Teiges. Während die alten Kopfmaschinen bei fortschreitender Teigreifung nachjustiert werden mussten, läuft die Magnus jetzt bis mittags einfach durch. „Die neue Kopfmaschine arbeitet schneller und es gibt keine Stopps mehr. So kommt es bei der Aufarbeitung zu keiner ungewollten Teigreifung.“

Ganzheitliches Hygienekonzept. Besonders wichtig war den Planks die Hygiene. „Die Task Force hier in Bayern schaut genau hin. Wir wollten daher alles zum Öffnen und keine verschraubte Verkleidung. Auch der Gärschrank sollte hygienisch sein. Wir waren gebrannte Kinder, was eine zu hohe Gärraumfeuchte und Schimmelbildung in den Trögeln betrifft, denn unsere alten Anlagen hatten zu kurze Trocknungsphasen.“ Der Vorgärschrank der Profiline ist nun mit einer leistungsstärkeren Trögeltrocknung mit UV-Entkeimung ausgestattet. Zudem wollten die Planks tuchbespannte Trögel und weder Gaze noch eine Blechoberfläche. „Blechtrögel können bei festen Teigen sinnvoll sein. Unsere Teige sind aber eher weich, da sind Tücher einfach die beste Lösung. Bei Bedarf können



[13] Kolben, Wirktrommeln und andere Wechselwerkzeuge der Anlage lassen sich auf dem mitgelieferten Wagen sauber und ordentlich lagern. [14] Die Profiline ist großflächig mit verschiebbaren Makrolon-Scheiben verkleidet, die mit einer Stärke von 1,5 Zentimetern sehr stabil sind. Alle Teile der Anlage sind so gut zugänglich. [15] Eine zweite Magnus-Kopfmaschine mit Vorgärschrank steht an der Brezelanlage von Fritsch mit einem neuen Schlingroboter.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

wir die Tücher auch entnehmen und waschen.“ Täglich nach Arbeitsende wird zudem ein Trögelreinigungsprogramm eingeschaltet. Dabei bleibt jede Trögelreihe vor einer Bürstenwalze stehen, wird abgekippt und dann von Mehlablagerungen und Teigresten befreit. „Das ist sehr wichtig, denn nicht der Trögel selbst schimmelt, sondern die Patina, die sich darauf abgesetzt hat. Wenn die, wie bei uns, regelmäßig entfernt wird, gibt es keine Probleme. Als Trennmittel hat sich übriges ganz normales Mehl bewährt, besondere Streumehle sind zwar teurer, haben uns aber keine Vorteile gebracht.“ Die neue Fortuna-Anlage hat keine Auffangbleche an der Unterseite. Mehl und Teigreste fallen stattdessen auf den Boden. Da die Anlage auf 30 Zentimeter hohen Füßen steht, sieht man alle Verunreinigungen aber sofort und kann sie mit dem Besen leicht entfernen. Da sich die Motoren nicht unter den Bändern befinden, sondern außerhalb platziert sind, kommen sie gar nicht erst mit Mehl und Teigresten in Kontakt.

Reservekapazität mit eingeplant. „Wir haben lieber eine etwas größere Anlage gekauft, die noch Kapazitäten hat, als ein kleineres Modell, das permanent unter Volllast läuft.“ Derzeit ist bei der Brötchenproduktion der Saugschocker für die Teiglinge noch das Nadelöhr. Dieser ist mit 6.800 Schnittbrötchen pro Stunde voll ausgelastet. Er soll jedoch gegen ein leistungsfähigeres Modell ausgetauscht werden, damit die Profiline dann auch mit 28 bis 30 Hüben und einer höheren Stundenleistung von gut 10.000 Schnittbrötchen laufen kann. Der Gärschrank ist dafür schon vorbereitet. Er hat Platz für ein Drittel zusätz-

liche Trögel, sodass er in der maximalen Ausbaustufe die nötigen Vorgärzeiten weiterhin einhalten kann. „Solange nicht alle Trögel eingebaut sind, geben wir eine auf 20 bis 25 Minuten verlängerte Teigruhe im Kessel, um die noch fehlende Vorgärzeit auszugleichen.“ Damit die Schnittbrötchen später in den Ladenöfen nicht aneinanderbacken und optimal von der heißen Umluft umströmt werden, platziert die Absetzung der Profiline die Teiglinge zudem schräg ausgerichtet auf den 60 mal 40 Dielen. In Zukunft wäre auch möglich, die Absetzung mit einem nachrüstbaren Roboter voll zu automatisieren.

Stefan Schütter

IN KÜRZE

Bäckerei Konditorei Cafe Plank GmbH
Industriestraße 7
92360 Mühlhausen
Tel.: 09185-94080

Internet: www.baeckerei-plank.de
E-Mail: info@baeckerei-plank.de



Foto: BJ / Stefan Schütter 2020

Geschäftsführung: Hermann Plank,
 Jakob Karl Georg Plank
 Verkaufsstellen: 32

Mitarbeiter:
 Produktion: 100
 Verkauf: 220
 Fahrer: 15
 Verwaltung: 12

Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:
 Brot: 21
 Brötchen: 30

Feinbackwaren: 40
 Konditorei: 40
 Snack: 20

Preise ausgesuchter Produkte:
 Semmel: 0,35 Euro
 Mischbrot (1kg): 3,30 Euro
 Spezialbrot (1kg): 5,40 Euro
 Obstplunder: 1,70 Euro
 Berliner: 1,40 Euro
 Haferl Kaffee: 2,10 Euro
 Belegte Semmel: 2,70 Euro