



An das Basis-Füllgerät des Meistermarken Service-Clubs passt auch eine kreisrunde Dosiertülle zum Füllen von Donuts.



Das mit einer Nano-Silberbeschichtung behandelte Baumwolltuch von Cleanbake: Teiglinge kleben nicht mehr ans Tuch.



Spekulatius oder Teegebäcke können rationell mit den Formmaschinen der Niederrhein. Formenfabrik Janssen hergestellt werden. Die Gebäcke werden vom Band auf die durchlaufenden Bleche abgelegt.

Kleine Helfer für die Backstube

In Bäckerei, Konditorei, Versand und Verkauf sorgen erst viele kleine Gerätschaften für einen reibungslosen Arbeitsablauf. Damit sind neben den Einrichtungsgegenständen wie Tische, Regale, Transportwagen die vielen kleinen Helfer gemeint, die das Arbeiten erleichtern und rationalisieren.

Ein Bereich, der in der Backstube immer wieder für Probleme sorgt, sind die Tücher auf Gärdielen. Damit die weichen Teiglinge nicht auf die Tücher kleben, muss relativ viel Staubmehl aufgestreut werden. Durch Mehlstaub und Feuchtigkeit der Teiglinge bildet sich ein Mikroklima, das ideal für Schimmelwachstum ist. Auf der iba wurde jetzt von „cleanbake“ ein spezielles Gärguttuch aus Baumwollstoff vorgestellt, das beide Problemaspekte – Kleben und Schimmelwachstum – im Griff hat. Dazu sind die Tücher mit einer Nano-Silberbeschichtung versehen, die antibakteriell wirkt und Antihaft-Eigenschaften hat. Die Tücher gibt es in Standardgrößen, mit und ohne Klettband, für Abziehapparate oder als Meterware.

Für die laufende Siedegebäckesaison empfiehlt die Firma Janssen ihren elektrischen Gebäckfüller. Das Gerät ist so konstruiert, dass es auf Konfitüreneimer oder Cremekessel aufgesetzt und direkt daraus gepumpt werden kann. Betätigt wird das Gerät über einen Fußschalter, so dass beide Hände zum Arbeiten frei sind. Da die Pumpe beheizbar ist, können auch schokoladenhaltige Füllungen verarbeitet werden, dazu stehen verschiedene Dosierspitzen zur Verfügung.

Ein anderes Dosier- und Füllgerät für Siedegebäcke gibt es beim Service-Club von Meistermarken. Diese Maschine besteht aus einem Basis-Füllgerät mit verschiedenen Aufsatztrichtern. Damit können mehrere Trichter mit unterschiedlichen Füllungen vorbereitet und in der Kühlung bereitgestellt werden. Da die Trichter schnell ausgewechselt werden können, eignet sich das Gerät auch zum Backen im Verkaufsraum, zum schnellen Wechseln nach Kundenwunsch.

Das Verarbeiten von Formmürbeteigen wie beispielsweise Spekulatius oder Teegebäck funktioniert mit den verschiedenen Größen und Arten der Gebäckformmaschinen der Niederrheinischen Formenfabrik Janssen. Deren Maschinen der K-Reihe sind besonders für fettreiche, die Maschinen der M-Reihe für die Verarbeitung von normalen und fettarmen Teige geeignet. Der Teig wird exakt geformt und sauber auf die unten geführten Bleche abgelegt.