BRSSF/PVK
HEMATRONIC

PURER BROTGESCHMACK MIT WEIZENVORTEIG.
DER HEMATRONIC VORTEIG-SCHNELL-FERMENTER MIT KÜHLUNG.

HEMATRONIC SERIES
Der Sauerteigfermenter für den natürlichen Brotgeschmack.

Erfolg wird MIT GUTEM GESCHMACK GEBACKEN.

BRSSF/PVK
HEMATRONIC

Wo köstlicher Brotgeschmack den Unterschied macht ist der Lieblingsbäcker nicht fern.

Individualität, Qualität und Erfolg durch Weizenvorteig - Eine echte Win-Win-Win-Situation.

Welcher Bäcker möchte seine Kundschaft nicht mit hochwertigsten Backwaren begeistern und dabei gleichzeitig wirtschaftlichen Erfolg realisieren?

Nachdem einige Bäcker schon heute von den vielen Vorteilen im Einsatz von Roggensauerteig profitieren, ist es nur logisch ebenso Weizenvorteige im täglichen Backbetrieb zu etablieren.

Sauerteige und Vorteige erfreuen sich zunehmend steigender Beliebtheit in traditionellen Handwerksbetrieben. Zurecht, denn durch den Einsatz der anwendungsfreundlichen Anlagen von Hematronic ist es gelungen, Bäckereien im ganzen Land mit einer Reihe von Möglichkeiten auszustatten, um sich ganz individuell vom stetig wachsenden Wettbewerb zu differenzieren.

Neben dem aromatischen Geschmack, der optimalen Rösche und einer langen Frischhaltezeit, sparen Bäcker bares Geld beim Backen mit Vorteig und dem daraus resultierend geringen Einsatz von Backhilfsmitteln. Einsparungen, die so beträchtlich sind, dass sich die Investition in einen Vorteigfermenter innherhalb kürzester Zeit amortisiert und den wirtschaftlichen Erfolg des Backbetriebes erheblich steigern.

Wie beim Sauerteig gilt auch beim Weizenvorteig:

- mehr Individualität durch den aromatischen Geschmack
- mehr Qualität durch langanhaltende Frische
- höhere Erträge durch begeisterte Kunden
- geringere Kosten durch enorme Einsparungen

Geschmack wird mit HEMATRONIC WEIZENVORTEIG GEBACKEN.

Durch die Hematronic Vorteiganlagen wird traditionelle Backkunst mit moderner Technik realisiert. So kommt neben dem guten Geschmack auch die Freude am Backen zurück in die Backstube.

BRSSF/PVK
HEMATRONIC

Aroma, Rösche, Geschmack, Reinheit und Frische.
Konstante Qualität auf die Sie sich verlassen können.

Das Geheimnis unseres Hematronic Vorteiges.

Hematronic Vorteig ist ein vollaktiver Vorteig, der nach 12-stündiger Reifezeit bis zu 24 Stunden lang verarbeitet werden kann. Er zeichnet sich zum einen durch einen milden, aromatischen Geschmack und eine hohe Triebkraft aus. Zum anderen durch seine geringe Säurebildung, die es ermöglicht, große Mengen Vorteig dem Teig zuführen zu können. Dadurch erreichen Sie eine lange Gebäckfrischhaltung, eine besondere Rösche, sowie einen besonders aromatischen Geschmack im Gebäck.

Optimale Frischhaltung und Geschmack.

Durch den hohen Vorteiganteil wird dem Teig eine große Menge von verquollenem Mehl und gleichzeitig enzymatische und mikrobiologische Abbauprodukte (Dextrine, Einfach-, Doppelzucker, spezifische Aromakomponenten usw.) zugeführt. Zum einen erhält der Teig dadurch eine gute Bindigkeit (Maschinenfreundlichkeit) und starke Gärstabilität. Zum anderen bekommt das Gebäck ein kräftiges Aroma, eine ausgezeichnete Rösche und durch die hohe Wasseraufnahme des Vorteiges eine sehr gute Frischhaltung.

Verfahren.

Als Starter verwenden wir handeslübliche Backhefe für unseren Vorteig. Hierbei wird Wasser, Hefe und Weizen- oder Dinkelmehl zu einem aktiven Vorteig fermentiert und nach erreichen der richtigen Reife automatisch gekühlt. Die Verarbeitungszeit des Hematronic Vorteiges beträgt maximal 24 Stunden. Sie haben während dieser Zeit einen stets gleichbleibenden, milden Vorteig von hoher biologischer Reinheit zur Verfügung.

Vorteig wird DURCH HEMATRONIC ZUM ERFOLG.

Einfaches Handling, exaktes Dosieren, müheloses Reinigen.
Robuste Technik für den täglichen Einsatz.

Vom Bäcker - für den Bäcker. Technik für Backprofis!

Der vollständig aus Edelstahl gefertigte dreiwandige Hematronic Vorteigfermenter mit integriertem Wasserkühlkreislauf ist robust und praxisorientiert gebaut. Aufgrund seiner Bauhöhe kann der fahrbare Vorteigfermenter direkt über Mehlsiloanlagen beschickt werden. Ein sauberes Milieu ist beim Fermentationsprozess eine Grundvoraussetzung für ein gesundes mikrobiologisches Wachstum. Deshalb sind alle Bauteile so konstruiert, dass sich keine unerwünschten Rückstände bilden können und eine einwandfreie, mühelose Reinigung (auch mittels Hochdruckreiniger) ermöglicht wird. Das Spühlwasser wird einfach über einen Entleerungshahn an der Geräterückseite abgelassen.

Steuern, Mischen, Kühlen und Wiegen - Zuverlässigkeit und Qualitätssicherung im täglichen Einsatz.

Durch das Kühlsystem wird die Temperatur und somit die Reife des Vorteiges gesteuert. Die Verwendung des gekühlten / temperaturgesteuerten Vorteiges erleichtert die Verarbeitung und ermöglicht eine gleichbleibende Vorteigqualität. Über eine RS 232 Schnittstelle am Steuermodul kann die Anlage in Ihre Rezeptursteuerung eingebunden werden.
Die integrierte Verwiegeeinheit ermöglicht eine genaue Entnahme der gewünschten Vorteigmenge direkt in den Kneter und sorgt für eine genaue Kontrolle der verbleibenden Restmenge. Bei einer Neubefüllung wird die herzustellende Vorteigmenge angezeigt, sowie das Einwiegen der Zutaten (Wasser und Mehl) des nächsten Vorteiges exakt überwacht und kontrolliert.

BRSSF/PVK
HEMATRONIC

Technische Daten / Abmessungen

VORTEIGANLAGE	Vorteigmenge	Länge X Breite X Höhe / Höhe bei geöffnetem Deckel	Gewicht
BRSSF 300 PVK	200 kg	1060 mm X 910 mm X 1320 mm / 2060 mm	300 kg
BRSSF 500 PVK	300 kg	1320 mm X 1140 mm X 1360 mm / 2340 mm	417 kg
Kühlgerät		620 mm X 600 mm X 1000 mm	75 kg
Schaltschrank		470 mm X 240 mm X 650 mm	24 kg

Für Vorteigmengen bis zu 600 kg nutzen Sie unseren BRSSF1000PVK. Unsere Berater helfen Ihnen gerne bei der Berechnung der optimalen Vorteiganlage.

Schulungen, Rezepturen und Beratung.
Perfekter Service während des täglichen Betriebes.

Wir sind für Sie da.

Jeder Hematronic Kunde erhält eine detailierte technische und fachliche Einführung, sowie eine direkte Betreuung durch unsere Bäckermeister. Diese Betreuung umfasst die Einarbeitung am jeweiligen Gerät und die Umstellung aller betriebseigenen Rezepturen auf den Hematronic Vorteig. Die Firma Hematronic stellt Ihnen zudem als Hilfsmittel verschiedenste sich in der Praxis bereits bewährte Rezepturen zur Verfügung, nach welchen Sie die ganze Palette Ihrer Gebäcke einfach und sicher herstellen können. Sämtliche Rezepturen sind in Anlehnung an die DLG-Brotprüfung eingestellt. Selbstverständlich lassen sich alle Versäuerungswerte individuell abändern. Im Bedarfsfall stehen Ihnen natürlich unsere Fachberater zur Verfügung.

Lassen Sie sich von unseren Fachberatern unverbindlich beraten!

HÖRBURGER
CONTROL SYSTEMS

HÖRBURGER AG • CONTROL SYSTEMS, Gewerbestraße 5, 87448 Waltenhofen, Postfach 49, 87444 Waltenhofen
Tel: +49 (0) 831 52241-0, Fax: +49 (0) 831 12918, info@hoerburger.de, www.hoerburger.de