



Fotos: BackMedia

Die Bäckerei Feldkamp aus Dortmund setzt für eine gleichmäßig hohe Qualität bei der Veredelung ihres Feingebäcksortiments auf Geräte von Boyens Backservice. Einfach und zuverlässig in der Anwendung ermöglichen sie ein schnelles Arbeiten mit optimalen Ergebnissen.

Eine glänzende Sache

Um Personal zu entlasten und eine bessere Gleichmäßigkeit der hergestellten Produkte zu gewährleisten entschloss sich die Bäckerei Feldkamp dazu, die Veredelung zu rationalisieren. Auf der Suche nach geeigneten Geräten schaute sich Frank Feldkamp auf Messen um, sprach mit den verschiedenen Hersteller und entschied

BOYENS GELEESPRÜHER

- Digitale Bedientechnik
- Kurze Aufheizzeit
- Totale Restentleerung des Gebindes
- Einstellbarer Sprühdruk
- Große Leistungsfähigkeit durch 7kW Durchlauferhitzer, bei 400 V und 16 Ampere

sich für die beiden Geräte Glasier Boy 200 und Aprikotier Boy 200 von Boyens Backservice.

„Durch den Einsatz der beiden Geräte konnten wir die Abläufe wesentlich einfacher gestalten und das bei kürzeren Ablaufzeiten. Zusätzlich konnten wir auch die Optik unserer Gebäcke entscheidend verbessern, die Gebäcke haben jetzt optimalen Glanz, gleichmäßiges Aussehen und auch Pinselhaare auf den Pro-

dukten gehören der Vergangenheit an“, resümiert Frank Feldkamp zufrieden.

Aprikotieren & Glasieren

Während beim Glasier Boy 200 der ca. 20l Behälter für Fondant im Inneren des Gerätes liegt und manuell mit Spezialfondant befüllt wird, versorgt sich der Aprikotier Boy selbst durch einen externen, dahinter stehenden Mehrwegcontainer mit Marmelade. Um die jeweiligen Flüssigkeiten auf die optimale Verarbeitungstemperatur zu bringen benötigen die Anlagen nur ein paar Minuten Aufheizzeit. Das kurze Aufheizen ermöglichen die beiden 7 KW Durchlauferhitzer bei einer Leistung von 400 V und 16 Ampere. Für eine bessere Leistungsfähigkeit ist der Aprikotier Boy 200 zusätzlich noch mit einer Zwei-Stufenheizung ausgestattet, bei der die erste Stufe die Marmelade hochheizt und die

Dank der zwei Bag-in-Box Behälter kann mit dem Jelly Royal schnell und unkompliziert zwischen verschiedenen Gelees gewechselt werden.





Katrin Hilfer, Auszubildende im ersten Lehrjahr, beim Belegen der Sahneschnitten mit Frischobst.



Für gute Sprühergebnisse sorgen die gummiummantelte Sprühpistole sowie der beheizte Schlauch des Geräts.

zweite für die Einhaltung der eingestellten Temperatur sorgt. Die bis zur Sprühpistole beheizten Schläuche gewährleisten dabei einen gleichmäßigen Auftrag der Flüssigkeiten.

Der zum Sprühen der beiden Flüssigkeiten benötigte Druck wird von außen über extern in der Bäckerei verlegte Druckluftleitungen in die Geräte eingespeist. Die Eingabe der Temperatur sowie des gewünschten Sprühdruks erfolgt jeweils über das digitale Display. Während man beim Aprikotieren in der Regel durchgehend mit 6 bar Sprühdruk arbeitet, wird er beim Glasieren dem jeweiligen Produkt angepasst. „Damit sich z.B. bei Puddingteilchen der Pudding nicht verformt, senken wir den Druck beim Glasieren auf 2–3 bar ab.“

Das Veredeln der Backwaren beginnt meist gegen 2:30 Uhr in der Konditorei. Je nach Wochentag sind es bis zu 100 Bleche, die der Betrieb dank der beiden Geräte nun in kurzer Zeit verarbeiten kann. „Mit Aprikotieren, Belegen und Glasieren sind wir jetzt in zwei Stunden mit der Veredelung der Plunder fertig.“ Neben der einfachen Bedienung gestaltet sich dank Wasserspülung auch die Reinigung der beiden Geräte sehr unkompliziert. „Etwa sechs Bleche vor Arbeitsende stellen wir den Hebel auf Wasserspülung um, so dass sich die Geräte durch extern zugeführtes Wasser von innen säubern.“

Gelieren

Um die Vorteile der rationellen Verarbeitung auch beim Gelieren von Obstkuchen oder Sahneschnitten zu nutzen, wurde ebenfalls ein Geleesprüngerät Anfang April gekauft. Aufgrund der gemachten Erfahrungen kam dabei wieder nur Boyens Backservice in Frage und so kaufte Feldkamp den Jelly Royal. Inzwischen ist die auf Rollen fahrbare Anlage aus der Backstube nicht mehr wegzudenken. Bis zu 30 Bleche Erdbeer- bzw. gemischte Obstkuchen und ca. 20 Sahneschnitten

werden an guten Tagen mit Geleeguss überzogen. „Dabei ist es egal, ob es sich um roten Guss für Erdbeerkuchen oder klaren Guss für Obstkuchen handelt, die Qualität ist immer einwandfrei.“

Die Befüllung der Anlage erfolgt direkt aus der Bag-in-Box-Verpackung. Dank der unabhängigen Behälter ist so mit rotem und neutralem Guss zu arbeiten, zwischen denen sich beim Sprühen problemlos wechseln lässt. „Wir brauchen bloß einen Hebel zuschalten und den im Schlauch befindlichen Guss aufspritzen. Wenn nichts mehr kommt ist der Schlauch leer und es kann gewechselt werden.“

Der Jelly Royal ist ebenfalls mit einer leistungsfähigen Durchlaufheizung und einem beheizten Sprühschlauch ausgestattet. Von der Leistung zum Sprühen mittels Rund- oder Flachdüse ist der Royal zusätzlich auch zum „Fluten“ von Obstkuchen ausgelegt. Die Erhitzung des Gelees erfolgt dabei erst, wenn er verarbeitet wird, also im Durchlaufverfahren. Die solide Verarbeitung des Geräts, wie etwa die gummiummantelte Metallsprühpistole sorgt dabei für einen langen und reibungslosen Einsatz.

Unkomplizierte Bedienung

Wie bei den anderen Boyens Geräten erfolgt auch bei diesem Modell die Eingabe der Daten über ein digitales Display. Eine optimale Verarbeitungstemperatur des Gelees sichert dabei der 7 KW Durchlauferhitzer (bei 400 V/16 Ampere). Das Gerät wird über externe Druckluft versorgt und kommt so ebenfalls ohne eigenen Kompressor zur Druckerzeugung aus. „Das macht das Arbeiten noch angenehmer, das Gerät ist praktisch geräuschlos“, sagt der stellvertretende Produktionsleiter Klaus Kaudasch, der auch beim Thema Hygiene von der Anlage begeistert ist. So ist zum Säubern der Anlage nur der Reinigungsschlauch anzuschließen und mit klarem Wasser weiterzusprühen. „Im

Handumdrehen ist die Anlage sauber.“ Um zusätzlich das Sprühergebnis zu verbessern, stimmt Feldkamp gleichzeitig Gelee und Sprüheinrichtung aufeinander ab und verwendet den Fix + Fertig Geleeguss von Boyens. „Ich habe das Produkt zufällig auf einer Vorführung gesehen und fand die Qualität sehr bemer-



Zum Aprikotieren und Glasieren der Gebäcke dienen der Aprikotier- und der Glasier Boy 200 von Boyens. Während der Aprikotier-Boy die Marmelade direkt aus dem Fass zieht, ist der Glasier Boy mit einem ca. 20 Liter fassenden Fondantbehälter im Inneren ausgestattet. Mit Hilfe des digitalen Displays sind die gewünschte Temperatur und der Druck einfach einzustellen.

kenswert, denn das in der Bag-in-Box-Verpackung gelieferte Gelee ist sofort einsatzbereit, ohne Anmischen und Aufkochen. Des Weiteren ist es rein pflanzlich, schnittfest, fruchtsäurefest und frosterstabil und auch der Geschmack ist sehr gut“, sagt Feldkamp.

Richard Thielen/
thielen@backmedia.info/0234-9019915

**DAS SAGT FRANK FELDKAMP,
BÄCKEREI FELDKAMP,
HERMANNSTRASSE 162,
44263 DORTMUND,
TEL.: 0231 94112012,
18 VERKAUFSSTELLEN:**



„Damit Gebäcke den Kunden anstrahlen und zum Kauf animieren, müssen sie sorgfältig veredelt werden. Mit den Glasier- und Geliergeräten von Boyens bin ich dabei auf der sicheren Seite. Es geht nicht nur schneller als von Hand, auch die Gebäcke haben jetzt optimalen Glanz, gleichmäßiges Aussehen und Pinselhaare auf den Produkten gibt es auch nicht mehr.“

