

Ein- oder mehrstufige Vorteig- und Sauerteiganlagen

Beste Backwaren herstellen - mit Ihrem meisterlichen Können und unserem technischen und technologischen Know-how im Anlagenbau und in der Automatisierung.

Die bewährte W&K Verfahrens- und Anlagentechnik für die Sauerteig- und Vorteigherstellung wird stetig von uns weiterentwickelt. Sowohl technische Neuerungen der eingesetzten Komponenten als auch Verbesserungen der Verfahren werden zur Optimierung der Fermentationsprozesse angewendet.

Vorteile Vorteige:

- Betriebsspezifische Teigführung
- Hefevermehrung (bis zu 30% Ersparnis)
- Kontrollierte Förderung der Milchsäure zur verbesserten Frischhaltung
- Ausprägung des Aromas und Geschmacks
- Mehilverquellung zur besseren Verarbeitung und Maschinengängigkeit
- Reduzierung oder Entfall von Backmitteln, Frischhaltungsmitteln und Stabilisatoren

Vorteile Sauerteige:

- Betriebsspezifische Teigführung
- Backfähigkeit von Roggenmehl optimieren
- Natürliches Trieb- & Säuerungsmittel
- Verbesserte Verdaulichkeit
- Ausprägung des Aromas und Geschmacks
- Erhöhter Feuchtegehalt
- Elastizität der Krume
- Verlängerte Haltbarkeit
- Verbesserte Schnittfähigkeit der Backwaren



Vorteig-Anlage in einer Großbäckerei.

W&K-Automation GmbH bietet mit ihren kompetenten Fachleuten branchenspezifische Leistungen für Backbetriebe, die bewährte Prozesse modern anwenden.

Unsere Ingenieure und Techniker arbeiten kontinuierlich an effektiven und nachhaltigen Lösungen für die besten Fermentationsanlagen.

Die Verwendung der aktuellsten Baureihen von Steuerungs- und Bedienkomponenten, Motoren, Sensoren und Aktoren ergänzen unsere Eigenentwicklungen in der Anlagen- und Verfahrenstechnik. Sie sparen Energie durch hohe Energieeffizienz bei elektrischen Verbräuchen und Einsatz von hocheffektiven Temp-Plate® für die Herstellung des Doppel- oder Dreifach-Mantels. Der Fermenter Fermenter hilft Ihnen, die eingesetzte Energie optimal in der Produktherstellung zu nutzen.

Die relevanten Verfahrensparameter wie Temperaturen, Gewichte, Druck und auch pH-Wert werden kontinuierlich erfasst und visualisiert, um den Prozess zu steuern und die Produktionsdaten zu dokumentieren. Wir bieten die Möglichkeit den gesamten Fermentationsprozess kundenspezifisch zu parametrieren und die Rezepte ihres Backbetriebes für die Vorteigherstellung zu verwenden, damit Ihre Philosophie bei dieser wichtigen Produktions-

komponente erhalten bleibt.

Ihre Anforderung an die Hygiene und Reinigbarkeit sind unsere Ansprüche in der technischen Umsetzung. Das reicht von guter Zugänglichkeit an die Anlagenteile, über manuelle und automatische Spülfunktionen bis zu vollautomatischen Molch-Systemen zur Rohrleitungsreinigung und CIP-Anlagen, die in das System integriert werden.

Bei der Konstruktion und Herstellung ist das Hygienic Design und der Einsatz von Komponenten mit der spezifischen Zulassung für die Produktion von Lebensmitteln ein wichtiger Faktor.

Eine automatisierte Herstellung von Vorteigen und Sauerteigen unter der Aufsicht von erfahrenen Bäckern sichert Ihnen eine gleichbleibende Produktqualität und gewährt Ihnen Kontrolle über Ihre spezifische Teigführung.



W&K-Automation GmbH

Wir sind einer der weltweit führenden Anbieter für Vorteig- und Restbrotsysteme. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden Lösungen in den Bereichen der Automatisierungstechnik an. Mit unseren Systemen können wir alle relevanten Schritte der Teigproduktion abdecken: Angefangen bei der Silotechnik, über die Vorteigproduktion und der Rezeptursteuerung bis hin zur Knettechnik.

Unsere Leistungen umfassen:



Vorteige / Sauerteige



Restbrotverarbeitung



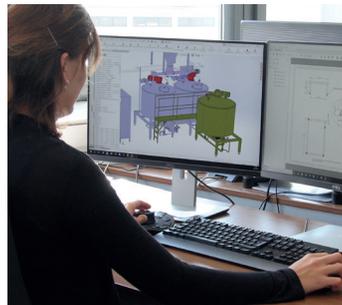
Hammermühlen



Wassersysteme



Steuerungstechnik



Verfahrens- & Prozesstechnik



Hefeanlagen



Kundenspezifische Planung und Entwicklung

Unsere Kunden

Unsere Kunden sind überwiegend Mittelstands- und Großbäckereien. Durch unsere Kompetenzen in den Bereichen der Flüssigkeiten und der Automatisierungstechnik übernehmen wir aber auch Projekte in anderen Lebensmittelbereichen, wie z.B. in Schokoladenwerken oder Brauereien.

Uns zeichnet aus, dass wir mit unseren Kunden in der Regel langjährige Partnerschaften eingehen und sie bei der Konzeption und Realisation von neuen Projekten wieder mit W&K-Lösungen unterstützen dürfen.

Unser Netzwerk - Ihr Vorteil

Wir kooperieren mit festen spezialisierten Partnern aus dem Behälter- und Anlagenbau. Hierdurch ist eine hohe Qualität in der Planung und Ausführung gewährleistet. Durch diese Ressourcen sind große Projekte im In- und Ausland für uns durchführbar. Unsere Kunden kennen diese Struktur und schätzen die Vorteile.

