



## K&U Bäckereien vertrauen auf Teigteil- und Wirkmaschine von Fortuna

**Für die Produktion von Berlinern, Rosinenbrötchen und süßem Formgebäck setzen die K&U Bäckereien auf eine Anlage von Fortuna. Mit Hilfe der Teigteil- und Wirkmaschine Fortuna KI werden pro Tag bis zu 30.000 Teiglinge zur weiteren Verarbeitung hergestellt. Ausschlaggebend für die Entscheidung zu Gunsten der bewährten Kopfmachine waren die besonders schonende Teigverarbeitung und ein Wirkergebnis, das mit handwerklich hergestellten Produkten vergleichbar ist.**

Die Bäckerbub-Gruppe ist Marktführer im Südwesten Deutschlands. Zu ihr gehören die über 650 Filialen der K&U Bäckereien, die von den unternehmenseigenen Backbetrieben in Neuenburg, Reutlingen, Mannheim und Hiltzingen täglich mit frischen Backwaren beliefert werden. Im Backbetrieb Mannheim steht seit kurzem eine Anlage zur Herstellung von Berlinern, Rosinenbrötchen und süßem Formgebäck aus dem Hause Fortuna. Herzstück der Anlage ist die Kopfmachine Fortuna KI, eine vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine der neuen Generation, die für die rationelle Fertigung großer Stückzahlen ausgelegt ist.

Bei K&U wird die Maschine über einen Vorphorioniertrichter mit 120 kg Fassungsvermögen beschickt. Dank der eingebauten Zusatzbelegung können auch extrem weiche Berlinerteige sowie die schwierigen Früchteteige problem-



*Bäckerbub Backbetrieb in Mannheim*

los verarbeitet werden. Nach der Eingabe wird der Teig besonders schonend in exakt gleich große Stücke geteilt und anschließend rund gewirkt. Nach dem Wirkvorgang durchlaufen die Teiglinge für durchschnittlich zweieinhalb Minuten eine integrierte Entspannungsgärschleife. Die Absetzung erfolgt über den Queraustrag oder mittels Abzugsband auf Standard- oder Berlinerbleche. Die unter-



*Filiale der K&U Bäckerei*

schiedlichen Belegbilder können in einem Rezeptspeicher abgelegt werden und sind per Knopfdruck jederzeit verfügbar.

Hartmut Adelfang, Leiter des Bäckerbub Backbetriebs in Mannheim, ist mit dem Neuzugang in seinem Maschinenpark vollauf zufrieden. „Um eine gleich bleibend hohe Qualität unserer Backwaren zu gewährleisten, stellen wir nicht nur besondere Ansprüche an die verwendeten Rohstoffe, sondern auch an die eingesetzten Maschinen“, erläutert Adelfang. „Die Fortuna KI hat uns im Praxistest schnell überzeugt. Sie hat sich als wahrer Teigexperte erwiesen, der vom sehr weichen und klebrigen bis hin zum extrem festen Teig ein optimales Wirkergebnis erzielt.“

