

Neue Produkte im Sortiment

WURZBACHER Backhaus

Am Stammsitz des Wurzbacher Backhauses in Thüringen werden pro Tag neben einem Vollsortiment für die eigenen Backshops und Fremdkunden rund 100.000 Stück Kleingebäck produziert. Das Unternehmen setzt hierfür auf eine kombinierte Brötchenanlage aus dem Hause Fortuna. *„Wir haben uns Anlagen unterschiedlicher Hersteller angeschaut und uns am Ende für die Fortuna Premium K entschieden“*, berichtet die Geschäftsleitung. „Neben der Qualität und Leistungsfähigkeit

der Anlage haben uns auch das Hygienekonzept sowie die offene Bauweise überzeugt.“

Mit der Premium K kann das Wurzbacher Backhaus ganz neue Produkte wie z. B. Kornspitz automatisch herstellen. Dafür ist die Anlage mit einer Wickelstation ausgerüstet, die nicht wie sonst üblich über einen Queraustrag arbeitet, sondern voll in die Anlage integriert ist. Die Teigstücke werden ausgerollt, eingeschlagen, aufgewickelt und auf Bleche oder Kippdielen abgesetzt – ganz ohne menschliches Zutun. Der Wickler ist auf die komplette Arbeitsbreite ausgelegt, was die Stundenleistung verglichen mit der Arbeitsweise über den Queraustrag deutlich erhöht.

Die Geschäftsleitung ist mit dem Neuzugang in der Backstube vollauf zufrieden. „Bei Fortuna haben wir uns als Kunde von Anfang an verstanden gefühlt“, so der Betriebsleiter, Herr Kai Hellstern. *„Die Mitarbeiter haben uns vom ersten Beratungsgespräch bis zur Inbetriebnahme optimal betreut.“*

