

Z PEKÁRNY

„Obracení klonků“ v pekárně Weiß & Sohn, Tostedt

Obracení žemlových klonků - jedna z nejneoblíbenějších a vyčerpávajících prací ve výrobě pečiva. Anneliese prezentuje pomocí přístroje WendeMeister účinné a výhodné řešení.

WendeMeister pomůže ...

- ... ušetřit čas
- ... šetřit síly pracovníků a provozní prostředky
- ... zlepšit výsledky kynutí pečiva.

Výroba klonků



Klonky se vyrábějí den dopředu – tedy na následující den. Po tom, co byly klonky odsazené na podnosy, uloží se do kynářského vozíku. Už v této fázi výroby se na odsazovací podnos položí děrovaný plech s 2-mi okraji. Hned potom se klonky v zaplněném kynářském vozíku zavezou do plnoautomatické kynárny.

Kynutí



V průběhu dne se klonky skladují v plnoautomatické kynárně v chladu. Když je příští ráno klonek nakynutý, obvykle začíná nákladné a namáhavé ruční obracení. Toto zvládnou teď v pekárně Weiß & Sohn poloaufomaticky pomocí stroje WendeMeister.