

**Nur noch
Erfolge
zahlen:**

Renommierte PR-
Agentur arbeitet für
Sie 100% auf
Erfolgsbasis!
www.pressearbeit.com

[Auf dieser Site werben](#)

Suchen in openPR.de

Google™

Web openPR.de

Suchen

Schlagwort suchen

Lieber Nachbar: Du nervst

Blickschutz Filter für Laptops. Arbeiten ohne fremde Blicke. www.3M-Blickschutz.de

[Google-Anzeigen](#)

[Auf dieser Site werben](#)

Baguettes wie vom Bäcker - mehr als nur ein kleiner Kniff

Pressemitteilung von: [FIZIT](#) [Archiv](#)

Veröffentlicht auf openPR am 24.07.2006 um 10:09



Sorgt für typischen Baguette-Einkerbungen:
die Maschinen von Merand

[Dieses Bild im Großformat speichern](#)

- drucken
- PDF-Version
- Email senden
- Merken
- Kommentieren

Industrie, Bau
& Immobilien

(openPR) - Früher hatte jeder Bäcker seinen Kniff, wie und mit welcher Klinge er die meist schräg verlaufenden Einschnitte vor dem Backen eines Baguettes eingekerbt hat. Anlässlich der diesjährigen Fachmesse IBA in München stellt das französische Unternehmen Merand nun vom 3. bis zum 9. Oktober 2006 eine automatische Baguette-Einkerbmaschine vor.

Angesichts der heutigen Schwierigkeiten, Personal zu finden, das qualifiziert und kompetent ist, mit einer Klinge gut aussehende Einkerbungen vorzunehmen, präsentiert sich die nun vorgestellte

Einkerbmaschine als lohnenswerte Investition.

Diese Maschinen haben die Fähigkeit, diese traditionelle und zeitraubende Bäckerhandbewegung automatisch durchzuführen. Die Bewegung besteht darin, wie früher von Hand, die geformten Teigstücke zwischen dem Gären und dem Backen mit einer Klinge einzukerben. Das Verfahren kann auf unterschiedlich großen Tablettis angewandt werden. Die Länge, die Tiefe und der Winkel der Einkerbung sind einstellbar. Es ist möglich, gerade und schräge Einschnitte zu machen. Die Regelmäßigkeit und die Schnelligkeit dieses Vorgangs sind beeindruckend: Um beispielsweise 200 Baguettes mit je sieben Einkerbungen zu versehen, sind weniger als zwei Minuten nötig.

Angeboten werden mehrere Installationstypen. Die Maschine kann in eine automatische Fertigungslinie zwischen dem Gärtunnel und dem Backtunnel angeordnet werden. Sie kann aber auch über einem Band installiert werden. Dabei besteht auch die Möglichkeit, dort ein weiteres Backsystem desselben Herstellers anzugliedern. Diese Vorrichtung wiederum belädt die Backwagen mit Tablettis und entlädt sie wieder. Auf diese Weise entfällt jegliche Handarbeit im Umgang mit den Tablettis, und die Einkerbungen können kontinuierlich oder zeitlich begrenzt eingebracht werden. Die Standard-Einkerbmaschine kann von einer Person bedient werden.

Die Geräte der Marke Grigne Pains® werden auf dem Merand-Stand (Halle 4, Stand-Nr. 435) auf der Fachmesse IBA vorgeführt.

Ein Video ist auf der folgenden Website zu sehen: merand.fr

Pressekontakt:

FIZIT - Französisches Informationszentrum für Industrie und Technik

- Das deutsche Pressebüro von UBIFRANCE -

Sascha Nicolai, Pressereferent

c/o Französische Botschaft

Königsallee 53-55

40212 Düsseldorf

Tel.: +49 211 30041-350

Fax: +49 211 30041-116

E-Mail: s.nicolai@fizit.de

Web: www.fizit.de

Hintergrund Merand:

Das französische Unternehmen bietet seit 1954 ein komplettes Produktspektrum für die automatisierte Verarbeitung von Teig. Dazu gehört das Teilen und das Formen ebenso wie das Gehen lassen von Teig. Die Maschinen entsprechen den Ansprüchen deutscher Bäcker, die handwerklich oder industriell arbeiten.

Auf Anfrage senden wir Ihnen umgehend das uns zu dieser Pressemitteilung vorliegende Bildmaterial.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen direkt an das FIZIT.

Für die Zusendung eines Belegexemplares bedanken wir uns.

Bureau de presse	Allemagne	Date de parution	24/07/2006
Nom de la Société	MERAND MECAPATE		
Titre de la parution	Baguettes wie vom Bäcker - mehr als nur "ein kleiner Kniff"		
Nom du support	www.openpr.de	Type de média	Revue en ligne
Secteur technique	EQUIPEMENTS INDUSTRIELS	Périodicité	Quotidien
Tirage	-	N° Ubifrance	057S07/06
Date de la diffusion	19/07/2006	N° Action	E313