



Combindo-Früchtelinie integriert werden kann. Bei einer Integration in eine Durchlauf-Bandanlage werden die Fruchtschnitten zu Beginn mit feinem Guss angesprüht und dann mit einem Schwall Tortenguss überzogen. Überflüssiges Material wird hierbei aufgefangen und dem Kreislauf wieder zugefügt, spezielle Abstreifer sorgen dafür, dass die Bleche auch an den Seiten sauber sind.

» **Goecom, B6, 517**

Ab dem 25. Mai 2018 gilt die EU-Datenschutz-Grundverordnung. Betroffen sind alle Betriebe, die mit personenbezogenen Daten arbeiten – im Endeffekt also jeder.

In diesem Zusammenhang bietet die Firma Goecom GmbH & Co KG für die Programme Marvin und Tim eine erweiterte Benutzerverwaltung, mit der ein Administrator festlegen kann, welcher Mitarbeiter Zugriff auf welche Projekte, Module, Funktionen und Daten hat – und wer nicht. Auf diese Weise behandelt der Betrieb sensible Daten auch gesetzeskonform und vermeidet Bußgelder.

» **Habersang, B6, 506**

HABERSANG wird neben der KORÜ-mat 2G zur Herstellung von Brüh-, Koch- und Aromastücken auch den neuen PROVENO 3G Cremekocher mit einem Rückkühlsystem vorstellen, der ganz ohne Kälteaggregat auskommt. Dazu verzichtet der PROVENO 3G ganz auf Wärmeträgermedien wie Thermo-Öl oder Glycerin. Stattdessen



wird der Doppelmantel beim Kochen mit heißem Dampf (>120 °C) durchflutet, und beim Abkühlprozess mit kaltem Wasser. In beiden Fällen läuft der Prozess schneller ab als mit den Wärmeträgern. Die Maschinen sind in den Größen von 70–300 Liter (KORÜ-mat 2G) bez. 40–400 Liter (PROVENO 3G) lieferbar.

» **Hobart, B6, 214**

Hobart stellt in Hamburg eine Untertischspülmaschine vor, die mithilfe einer App namens »Washmart« vernetzt ist. Damit lassen sich per Knopfdruck umfassende Informationen über den Status der Gläser- und Geschirrspülmaschinen abrufen. Dazu zählt, dass dem Endkunden rechtzeitig bevorstehende Wartungsintervalle, etwaige Systeminformationen oder die Chemieverbräuche kommuniziert werden.

Außerdem kann der Anwender direkt per App Verbrauchsmittel nachbestellen oder dem Servicetechniker vorab erste Informationen liefern oder kleinere Störungen mit der darüber zu öffnenden Anleitung selber beheben.

» **Jeremy SP.Z.O.O., B6, 407**

Das Unternehmen aus Warschau zeigt auf der Internorga erstmals seine Dosiermaschine Minimax mit Doppelpumpen (Walzpumpe oben und Zahnradpumpe unten) zur Dosierung verschiedener Massen von Creme über Kuchenmassen bis hin zu Keksteigen mit Nuss- oder Schokostückchen. Auch die Herstellung zweifarbiger Kekse ist möglich. Der bewegliche Kopf und die konstante Höhe des Förderers ermöglichen den gemeinsamen Einsatz mit anderen Maschinen. Die Steuerung speichert bis zu 100 Mustereinstellungen, die am Bildschirm gewählt werden.



heuft-backofenbau.de



#heuftthermoelbakers