

Der beste Teig.
Natürlich.



Produktkatalog

**Vorteig- und
Sauerteiganlagen**

 **HEMATRONIC SERIES**



DAS GEHEIMNIS IHRES ERFOLGS – Traditionelles Backen mit modernster Technik

Gute Backwaren zu fairen Preisen – darauf legen wir Wert. Aber Discounter-Bäckereien, Supermärkte und Tankstellen verkaufen immer mehr Backware zu Dumping-Preisen. Traditionelle Betriebe haben es immer schwerer. Wie behauptet sich Ihre Bäckerei gegen diese starke Konkurrenz?

Die Antwort: Setzen Sie auf Ihr Handwerk, das köstliche Aromen schafft wie auch Kunden erfreut. Das klingt einfach, aber es braucht viel Arbeit und kostet mehr Personal. Aber auch dafür gibt es eine Lösung.

Setzen Sie auf die neuen Hematronic Schnell-Fermenter für Sauerteig und Vorteig und bringen Sie traditionelles Backhandwerk mit Technik-Neuerungen zusammen. Eine vollautomatische Steuerung von Sauerteig und Vorteig ist die Basis für qualitativ hochwertige und geschmacksintensive Brote – in Verbindung mit wenig Zeit- und Arbeitsaufwand.

Entdecken Sie jetzt unsere Maschinen und lassen Sie sich durch uns beraten. Wir helfen Ihnen bei der Wahl des optimalen Equipments für Ihre Backstube, ganz gleich, welche inhaltlichen Ideen Sie haben. Ob fachliche Unterstützung oder technische Beratung – wir sind an Ihrer Seite. Wir bieten Ihnen maßgefertigte Rezepturen, unterstützen Sie bei der Adaption Ihres eigenen Rezeptbestands und stehen Ihnen mit wertvollen Backtipps zur Seite.

Und darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, einen Hematronic Fermenter für einen Eigenversuch zu nutzen – vergleichen Sie die Erzeugnisse mit Ihren üblichen Produkten und überzeugen Sie sich von der Qualität.

Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da!



Ihre Vorteile auf einem Blick:



BESTE BROTKUALITÄT

durch die Verbindung fortschrittlicher Technologien mit traditionellem Bäckerhandwerk



STEIGENDE UMSÄTZE

dank des intensiven und aromatischen Geschmacks des Brotes, idealer Krusteneigenschaften und lang anhaltender Frische



GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

gewährleistet eine präzise und konstante Produktion von Sauerteig und Vorteig



SENKUNG DER BETRIEBSKOSTEN

mittels Herstellung ohne künstlicher Zusätze und mit effizientem Personaleinsatz



EINFACHE TECHNIK-UMSTELLUNG

dank ausführlicher und fachlicher Schulungen durch unsere erfahrenen Bäckermeister



ANWENDERFREUNDLICHE MASCHINEN

durch die benutzerfreundliche Bedienung, langlebige Elektronik, einfache Mobilität und unkomplizierte Reinigung

Mobile und stationäre Hematronic Schnell-Fermenter

Welche Lösung passt zu Ihrem Betrieb?

Mobile Schnell-Fermenter – Maximale Flexibilität für dynamische Abläufe

Mobile Schnell-Fermenter sind speziell für Betriebe konzipiert, die höchste Flexibilität in ihrer Produktion benötigen. Im Gegensatz zu fest installierten Modellen lassen sich diese Anlagen problemlos innerhalb der Backstube oder Produktionshalle bewegen, sodass sie je nach Bedarf an unterschiedlichen Standorten eingesetzt werden können.

Vorteile:

Flexible Platzierung & Anpassung

Der Fermenter kann an verschiedenen Orten in der Backstube genutzt werden, je nach aktuellem Produktionsbedarf. Besonders praktisch in kleineren Bäckereien, wo Platzmangel oft eine Herausforderung ist.

Einfache Reinigung & Wartung

Nach der Teigverarbeitung kann der Fermenter problemlos in einen separaten Waschbereich gerollt werden. Dies erleichtert die Reinigung erheblich und spart Zeit im Arbeitsalltag.

Vielseitig einsetzbar

Da keine feste Installation erforderlich ist, kann das Gerät flexibel für verschiedene Prozesse oder Teigmengen genutzt werden. Perfekt für Betriebe mit wechselndem oder saisonalem Produktionsvolumen.

Effiziente Produktion trotz Mobilität:

Trotz der Fahrbarkeit bietet der Fermenter die gleichen technischen Eigenschaften wie feste Modelle, z. B. vollautomatische Temperatursteuerung und präzise Reproduzierbarkeit der Teige.

Unsere mobilen Anlagen finden Sie ab Seite 13.

Dank stabiler, leichtgängiger Rollen kann man sie ohne großen Kraftaufwand verschieben. Ob in einer kleinen Handwerksbäckerei mit wechselndem Platzbedarf oder in einer größeren Backstube, in der Maschinen flexibel eingesetzt werden müssen – fahrbare Fermenter bieten die nötige Mobilität, um auf wechselnde Anforderungen zu reagieren.



Stationärer Schnell-Fermenter – Maximale Leistung für große Produktionen

Stationäre Schnell-Fermenter sind speziell für den dauerhaften Betrieb in Bäckereien und industriellen Backstuben konzipiert.

Sie werden vor Ort installiert und fest mit der betrieblichen Infrastruktur verbunden, wodurch sie sich nahtlos in den Produktionsprozess integrieren lassen.

Vorteile:

Höchste Stabilität & Robustheit

Durch die stationäre Installation steht der Fermenter besonders sicher und vibrationsarm. Ideal für den Dauerbetrieb in größeren Bäckereien mit hohem Produktionsaufkommen.

Perfekt für große Mengen & gleichbleibende Qualität

Stationäre Fermenter sind darauf ausgelegt, große Mengen Sauerteig oder Vorteig auf einmal herzustellen. Die vollautomatische Steuerung garantiert eine konstante Qualität und Reproduzierbarkeit des Teigs.

Direkte Integration in Produktionslinien

Der Fermenter kann an Fördersysteme oder Knetanlagen angeschlossen werden, wodurch manuelle Arbeitsschritte minimiert werden. Das spart Zeit und optimiert die Abläufe in der Backstube.

Unsere Empfehlung:

Setzen Sie auf einen mobilen Fermenter, wenn Sie maximale Flexibilität benötigen, oft zwischen Arbeitsplätzen wechseln oder wenig Platz haben.

Der stationäre Fermenter ist für Ihre Backstube optimal, wenn Sie eine langfristige, stabile Lösung für hohe Produktionsmengen suchen und ihn fest in Ihre Abläufe integrieren möchten. Beide Varianten bieten eine gleichbleibend

Diese Art von Fermenter ist ideal für Betriebe, die große Mengen Sauerteig oder Vorteig in gleichbleibender Qualität herstellen und dabei auf eine automatisierte, effiziente Lösung setzen. Dank ihrer robusten Bauweise sind stationäre Schnell-Fermenter für den Dauerbetrieb ausgelegt und halten auch intensiven Produktionsanforderungen stand.



hohe Qualität und Effizienz. Welche Lösung für Ihren Betrieb die beste ist, hängt von Ihren individuellen Produktionsanforderungen ab.

Falls Sie unsicher sind, welches Modell für Sie am besten geeignet ist, beraten wir Sie gerne!

[Unsere stationären Anlagen finden Sie ab Seite 23.](#)

Hematronic Sauerteig-Schnell-Fermenter – Ihr Weg zu einem aromatischem Brotgeschmack

Mit den Hematronic Fermentern gelingt die Sauerteigherstellung quasi von allein. Kein langes Kneten, keine Probenentnahme, kein Abwiegen – einfach Zutaten zugeben, gewünschtes Programm auswählen, und der Rest läuft automatisch ab.

Am Morgen steht ein perfekt vorbereiteter, frischer und optimal gereifter Sauerteig bereit. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass bei gewünschten Sauerteigen stets die gleiche Qualität garantiert ist – nie mehr eine Sauerteigausbeute die mal nicht stimmt.

Schnelle Amortisation der Kosten

→ Bei Roggensauerteig ermöglicht der Verzicht auf Backmittel und andere Zusatzstoffe eine natürliche Herstellung – **bereits nach 1 bis 2 Jahren zeigt sich der positive Effekt.**

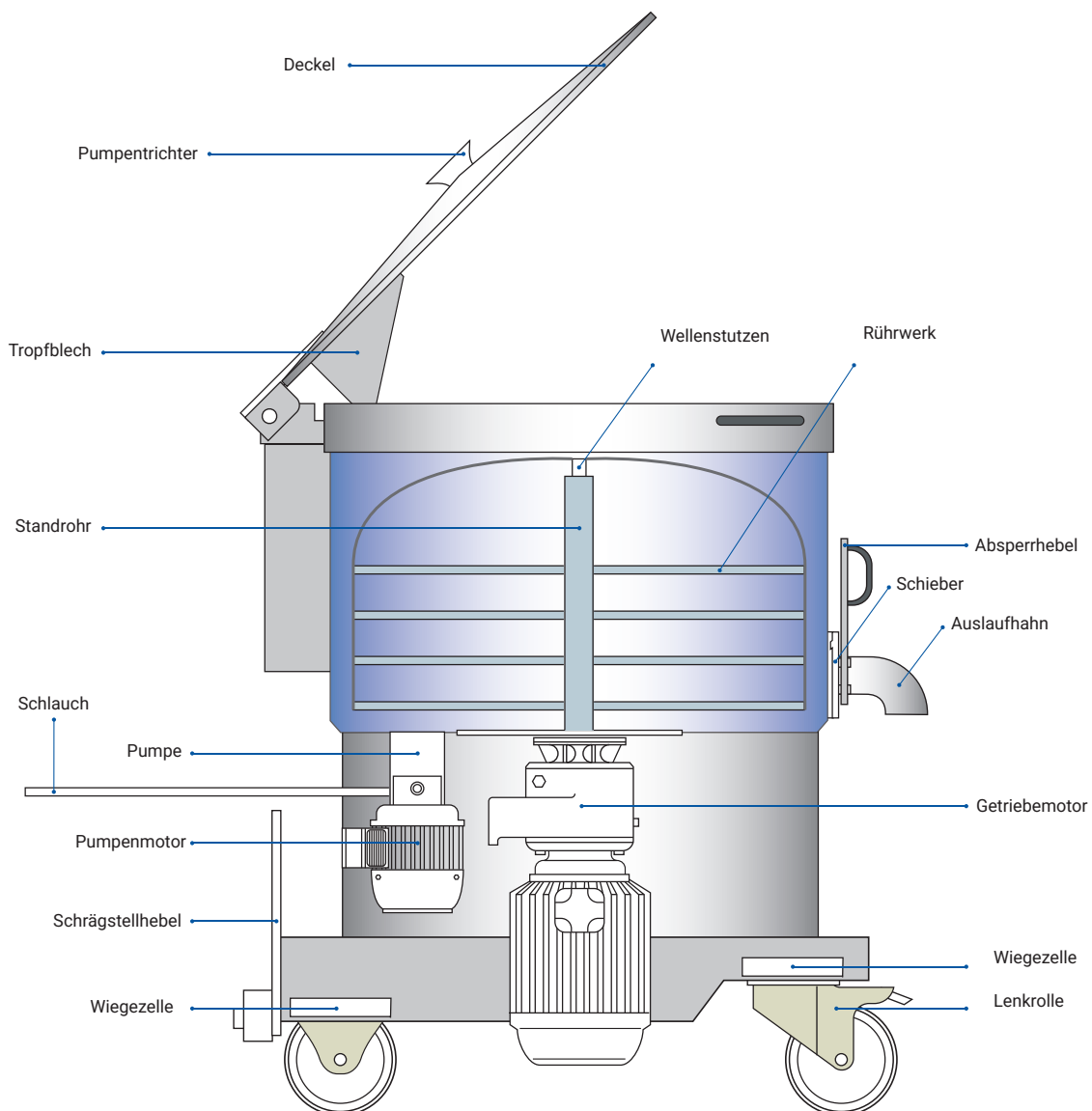


Abbildung: Technischer Aufbau der BRSSF



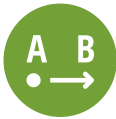
Steckerfertig geliefert für schnelle Einsatzbereitschaft

Das Gerät wird steckerfertig angeliefert und kann in wenigen Minuten in Betrieb genommen werden. Es müssen nur zwei Steckverbindungen zwischen Fermenter und Schaltschrank angeschlossen werden. Ein falsches Anstecken ist aufgrund der speziellen Form der Anschlüsse ausgeschlossen. Das System wird durch einen externen Schaltschrank gesteuert. Dieser Schaltschrank enthält die gesamte Steuerungselektronik und ist mit einer übersichtlichen und benutzerfreundlichen Bedienoberfläche ausgestattet.



Integrierte Wiegezellen für exakte Beschickung und Entnahme

Der Fermenter ist rundum aus robustem Edelstahl V4A gefertigt und mit Wiegezellen für eine exakte Dosierung der Zutaten sowie eine automatische Entnahme der Sauerteigmenge am Fermentationsende ausgestattet.



Fahrbarkeit für leichte Beschickung und Reinigung

Der Sauerteig-Schnell-Fermenter lässt sich dank leichtgängiger Rollen einfach bewegen. Somit kann er flexibel an den gewünschten Standort in der Bäckerei geschoben werden, sodass auch die Reinigung sehr bequem vonstattengeht. Außerdem ermöglicht die kompakte Bauhöhe eine direkte Befüllung über Siloanlagen.



Aufgestecktes Rührwerk für einfache Entnahme

Im Zentrum des Fermenters befindet sich die Welle mit Getriebemotorantrieb. Das fächerförmige Rührwerk wird einfach auf den Wellenstutzen aufgesteckt und lässt sich zum Reinigen leicht abheben.



Reinigungsfreundliche Beschaffenheit

Dank der glatten Edelstahloberflächen und der montagefreundlichen Komponenten ist die Reinigung der Maschinen sehr einfach. Saubere Sache.



Automatischer Rührstopp für sicheres Arbeiten

Bei geöffnetem Deckel wird der Rührvorgang gestoppt und das Rührwerk aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Erst nach dem Schließen des Deckels wird der Rührvorgang fortgesetzt.



Pumpe und Auslaufhahn für einfache Teigentnahme

Eine hochwertige Edelstahl-Zahnradpumpe, mit externem Motor, tut verlässlich ihren Dienst. Über einen Dosierschlauch oder den Ablasshahn auf der Rückseite ist der fertige Sauerteig dank der Pumpe mühelos entnehmbar. Der Dosierschlauch ist säurebeständig, druckfest und mit einer Edelstahlschleife verstärkt.



Schrägstellhebel für eine leichte Komplettleerung

Der Sauerteig-Schnell-Fermenter verfügt über einen praktischen Schrägstellhebel, mit dessen Hilfe der Fermenter gekippt und vollständig zur Entleerung gebracht werden kann, sei es vom Teig oder vom Reinigungswasser.



steckbarer Kühlwasseranschluss

BRSSF Sauerteig-Schnell-Fermenter auf einen Blick

Abmessungen	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Abmessung in mm (B x T x H)	640 x 700 x 1.250	840 x 900 x 1.250	850 x 1.020 x 1.300	1.080 x 1.280 x 1.280	1.240 x 1.320 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	1.710	1.920	2.040	2.290	2.450
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870

Gewichte	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Gewicht in kg	105	154	233	350	613
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 60	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Schaltschrank Gewicht in kg	33	33	33	33	56

Zusätzlich	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Fahrbarkeit	✓	✓	✓	✓	-
Schaltschrank: elek. Anschluss	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	2,2 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Pumpe	-	✓	✓	✓	✓
Verwiegung	✓	✓	✓	✓	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓	✓	✓	✓	✓



Ein einzelnes BRSSF reicht nicht aus, um Ihren Bedarf zu decken?

► Kein Problem! Kontaktieren Sie uns, und wir erstellen maßgeschneiderte Lösungen mit mehreren BRSSF für Ihre Anforderungen.

Hematronic Weizenvorteig-Schnell-Fermenter – Ihr Weg zu qualitativ einzigartigen Weizengebäcken

Weizenvorteige aus dem BRSSF/PVK geben allen Weizenbackwaren – Brot, Brötchen oder süßen Teilchen – eine gleichbleibend gute Qualität. Weil der Vorteig nur wenig Säure entwickelt, lässt er sich gut in größeren Mengen verarbeiten. So entstehen kräftige Aromen, eine sehr knusprige Kruste und lange Haltbarkeit. Damit überzeugen Sie

Kunden. Für die Herstellung des Vorteigs kommen Wasser, Backhefe und Weizen- oder Dinkelmehl in den Fermenter. Dieser steuert dann den Gärprozess automatisch. Nach 8 Stunden Reifezeit erfolgt eine automatische Kühlung, damit der Vorteig nach 12 Stunden fertig ist. Der Teig bleibt bis zu 24 Stunden aktiv und lässt sich daher flexibel einsetzen.

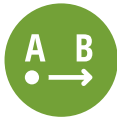
Der BRSSF/PVK weist sämtliche technischen Vorteile der BRSSF Sauerteig-Schnell-Fermenter auf:



STECKERFERTIG GELIEFERT
für schnelle Einsatzbereitschaft



INTEGRIERTE WIEGEZELLEN
für exakte Beschickung und Entnahme



FAHRBARKEIT
für leichte Beschickung und Reinigung



AUFGESTECKTES RÜHRWERK
für einfache Reinigung



AUTOMATISCHER RÜHRSTOPP
für sicheres Arbeiten



PUMPE UND AUSLAUFHAHN
für einfache Teigentnahme



SCHRÄGSTELLHEBEL
für eine leichte Komplettleerung



REINIGUNGSFREUNDLICH
Einfaches Putzen der Maschinen

Darüber hinaus kann der BRSSF/PVK noch mehr und eignet sich somit bestens für die Herstellung von Weizenvorteig:



Ausgeklügeltes Kühlsystem für die Steuerung der Reife des Vorteigs
Der Hematronic BRSSF/PVK ist ein dreiwandiger Fermenter mit integriertem Kühlwasserkreislaufsystem. Dies ermöglicht eine exakte Steuerung der Temperatur im Inneren und unterstützt die optimale Reifung des Teiges.



Temperatursteuerung für gleichbleibende Qualität
Aufgrund der präzisen Temperaturüberwachung ist eine gleichbleibende Qualität des Weizenvorteigs über den gesamten Verarbeitungsprozess von 24 Stunden gewährleistet. Dies ermöglicht im weiteren Verlauf eine exakte Reproduzierbarkeit von Struktur und Geschmack des Backgutes.



Temperatursteuerung für leichtere Verarbeitung
Dank des integrierten Kühlkreislaufes bleibt der Vorteig optimal weiterverarbeitbar.

„Die Bedienung des Hematronic Fermenters ist kinderleicht, und die Automatisierung spart uns viel Zeit. Unser Weizenvorteig wird jetzt stets mit der gleichen Präzision und Frische hergestellt. Mit dem Fermenter kann ich zusätzlich sogar die Temperatur anpassen und damit die Reife meines Vorteigs exakt steuern.“

–Michael Remke, Recke

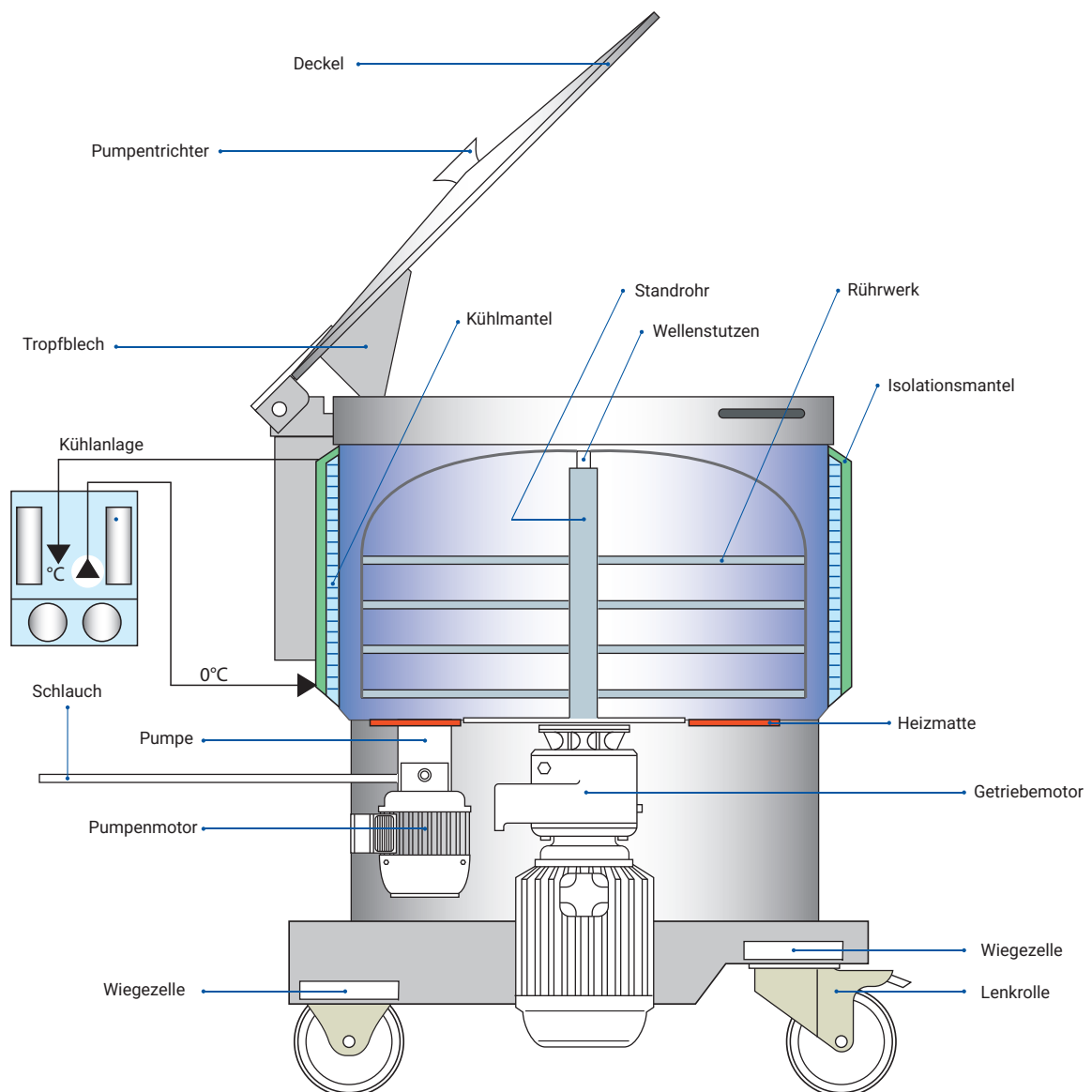


Abbildung: Technischer Aufbau der BRSSF/PVK

BRSSF Vorteig-Schnell-Fermenter auf einen Blick

Abmessungen	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Abmessung in mm (B x T x H)	840 x 1050 x 1320	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	1.880	2.060	2.340	2.450
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870	850 x 330 x 870
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	1170 x 630 x 770

Gewichte	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Gewicht in kg	260	300	417	680
Vorteigmenge in kg	~ 120	~ 200	~ 300	~ 600
Schaltschrank Gewicht in kg	33	33	56	56
Kühlgerät Gewicht in kg	75	75	75	115

Zusätzlich	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Fahrbarkeit	✓	✓	✓	-
Schaltschrank: elek. Anschluss	2,2 kW 400V/3~/50Hz	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Pumpe	✓	✓	✓	✓
Verwiegung	✓	✓	✓	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓	✓	✓	✓

„Seit wir den Hematronic Fermenter nutzen, ist unser Weizenvorteig immer perfekt – gleichbleibende Qualität, einfacher Prozess und ein unvergleichliches Aroma in unseren Produkten!“

– Benjamin und Dirk Voß, Bäckerei Voß







Für Sauerteige, Weizen- und Dinkelvorteige

Mobile Anlagen

BRSSF 100 V-S

Kompakt und leistungsstark



Der BRSSF 100 ist das „Leichtgewicht“ unter unseren Sauerteig-Schnell-Fermentern und die ideale Lösung für kleinere Bäckereien, die in die Eigenproduktion hochwertiger Sauer- und Vorteige einsteigen wollen. Mit einem Fassungsvermögen von bis zu 60 kg Sauerteig ermöglicht der BRSSF 100 die Versäuerung von ca. 25 kg Mehl.

Dank der fahrbaren Bauweise lässt sich der Fermenter mühelos im Betrieb bewegen. Dies sowie das abnehmbare Rührwerk und die Möglichkeit, den Kessel zu kippen, ermöglichen eine einfache Reinigung der Anlage. Über die integrierte Zeitschaltuhr kann die Zuführung von Anstellgut, Wasser und Mehl programmiert werden, was eine zeitgenaue Fertigstellung des Sauerteigs ermöglicht. Die externe Steuerung sorgt für eine präzise Kontrolle des Fermentierungsprozesses. Zudem ermöglicht ein Auslaufhahn ein passgenaues Ablassen des fertigen Teiges.

Kompakt und flexibel – der BRSSF 100 bietet alle Voraussetzungen für den idealen Einstieg in die Produktion hochwertiger Vor- und Sauerteige.

Abmessungen	BRSSF 100 V-S
-------------	---------------

Abmessung in mm (B x T x H)	640 x 700 x 1.250
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	1.710
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	650 x 230 x 650

Gewichte	BRSSF 100 V-S
----------	---------------

Gewicht in kg	105
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 60
Schaltschrank Gewicht in kg	33

Zusätzlich	BRSSF 100 V-S
------------	---------------

Fahrbarkeit	✓
Schaltschrank: elek. Anschluss	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Pumpe	–
Verwiegung	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓

■ Sauerteig-Schnell-Fermenter



Der BRSSF 100 überzeugt mit seinem kompakten Edelstahl-Gehäuse mit Auslaufhahn, der fahrbaren Bauweise und dem abnehmbaren Rührwerk.

BRSSF 200 PV-S & BRSSF 200 PVK-S

Effizient und benutzerfreundlich



Unser Sauerteig-Schnell-Fermenter BRSSF 200 ist die perfekte Lösung für mittelgroße Betriebe, die in ihrer Produktion auf Effizienz und Qualität setzen. In kürzester Zeit lassen sich bis zu 120 kg hochwertiger Sauerteig herstellen. Für optimale Fermentationsbedingungen sorgen die integrierte Temperaturregelung und die Zeitprogrammierung.

Für eine leichtere Reinigung kann das fahrbare Edelstahlgehäuse gekippt und das Rührwerk abgenommen werden. Ein Auslaufhahn an der Rückseite ermöglicht eine einfache Entnahme des fertigen Teiges.

Über das externe Steuermodul lässt sich der BRSSF 200 einfach bedienen. Die Steuerung zeichnet sich durch ihre Benutzerfreundlichkeit aus. Ein weiterer Vorteil des Fermenters ist seine Flexibilität; es lassen sich verschiedenste Teigsorten verarbeiten, wodurch er sowohl in Bäckereien als auch in Konditoreien eingesetzt werden kann.

Für alle, die auf Effizienz und hohe Qualität setzen - der BRSSF 200 ist die ideale Lösung für mittlere bis große Betriebe, die die Sauerteig Fermentierung optimal in ihre Produktionsprozesse einbinden möchten.

Abmessungen	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Abmessung in mm (B x T x H)	840 x 900 x 1.250	840 x 1.050 x 1.320
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	1.920	1.880
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	-	600 x 620 x 1.000

Gewichte	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Gewicht in kg	154	260
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 120	-
Vorteigmenge in kg	-	~ 120
Schaltschrank Gewicht in kg	33	33
Kühlgerät Gewicht in kg	-	75

Zusätzlich	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Fahrbarkeit	✓	✓
Schaltschrank: elek. Anschluss	2,2 kW 400 V/3~/50Hz	2,2 kW 400 V/3~/50Hz
Pumpe	✓	✓
Verwiegung	✓	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓	✓
Kühlung	-	✓

■ Sauerteig-Schnell-Fermenter

■ Vorteig-Schnell-Fermenter



BRSSF 300 PV-S & BRSSF 300 PVK-S

Präzise und sicher



Mit dem Hematronic BRSSF 300 bieten wir Ihnen noch mehr Komfort in der Teigherstellung. Mit einem Fassungsvermögen von bis zu 180 kg Sauerteig eignet er sich vor allem für größere Betriebe, die den Vorgang der Teig Fermentierung optimieren wollen.

Wie all unsere Sauerteig-Fermenter ist der BRSSF 300 kompakt gebaut und kann dank Lenkrollen flexibel in der Backstube untergebracht werden. Das Gehäuse kann über einen Schrägstellhebel gekippt und das Rührwerk abgenommen werden, was die Reinigung erheblich erleichtert.

Neben der integrierten Temperatur- und Zeitsteuerung bietet der BRSSF 300 Wiegezellen, die eine exakte Dosierung der Zutaten ermöglicht. Für zusätzliche Sicherheit sorgt außerdem ein automatischer Rührstopp beim Öffnen des Deckels.

Der BRSSF 300 vereint modernste Technik mit höchster Flexibilität und Sicherheit – für alle, die sich mehr Fassungsvermögen und Präzision wünschen, ist dieser Sauerteig-Schnell-Fermenter die perfekte Wahl.

Abmessungen	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Abmessung in mm (B x T x H)	850 x 1.020 x 1.300	870 x 1.060 x 1.350
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	2.040	2.060
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	–	600 x 620 x 1.000

Gewichte	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Gewicht in kg	233	300
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 180	–
Vorteigmenge in kg	–	~ 200
Schaltschrank Gewicht in kg	33	33
Kühlgerät Gewicht in kg	–	75

Zusätzlich	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Fahrbarkeit	✓	✓
Schaltschrank: elek. Anschluss	2,2 kW 400 V/3~/50Hz	2,2 kW 400 V/3~/50Hz
Pumpe	✓	✓
Verriegelung	✓	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓	✓
Kühlung	–	✓

■ Sauerteig-Schnell-Fermenter

■ Vorteig-Schnell-Fermenter



BRSSF 300 PV-S



BRSSF 300 PVK-S

BRSSF 500 PV-S & BRSSF 500 PVK-S

Flexibel und geräumig



Der BRSSF 500 ist unser größtes mobiles Schnell-Fermenter-Modell. Mit ihm lassen sich bis zu 280 kg hochwertiger Sauerteig fermentieren.

Wie alle unsere Modelle verfügt der BRSSF 500 über ein kompaktes Edelstahlgehäuse, welches sich durch seine geringe Höhe auch zur Befüllung über Siloanlagen eignet. Ein aufsteckbares Rührwerk, eine integrierte Zeit- und Temperatursteuerung sowie Wiegezellen gehören zur Standard-Ausstattung.

Die Anlage verfügt über einen automatischen Rührstopp beim Öffnen des Deckels und bietet somit zusätzliche Sicherheit. Eine Pumpe und ein Auslaufhahn ermöglichen eine einfache Entnahme des fertigen Sauerteigs. Auch beim BRSSF 500 erfolgt die Steuerung über einen externen Schaltschrank.

Der BRSSF 500 vereint alle Vorteile unserer fahrbaren Sauerteig-Schnell-Fermenter mit maximalem Fassungsvermögen – ideal für alle, die effizient in großen Mengen produzieren wollen.

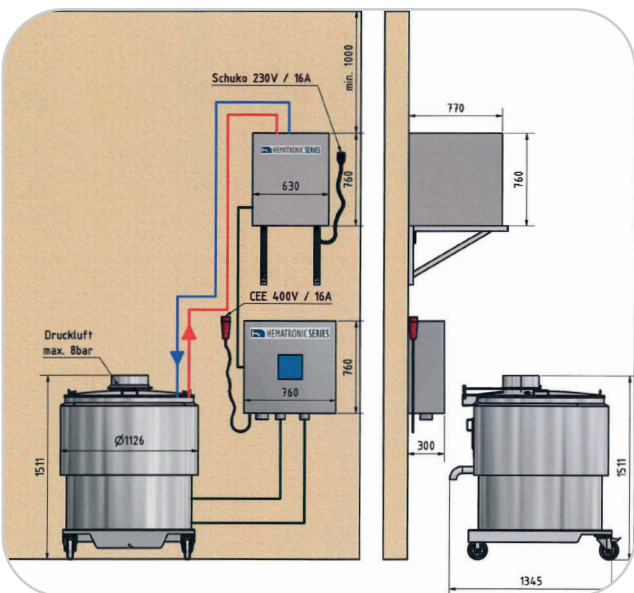
Abmessungen	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Abmessung in mm (B x T x H)	1.080 x 1.280 x 1.280	1.140 x 1.320 x 1.360
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	2.290	2.340
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	–	600 x 620 x 1.000

Gewichte	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Gewicht in kg	350	417
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 280	–
Vorteigmenge in kg	–	~ 300
Schaltschrank Gewicht in kg	33	56
Kühlgerät Gewicht in kg	–	75

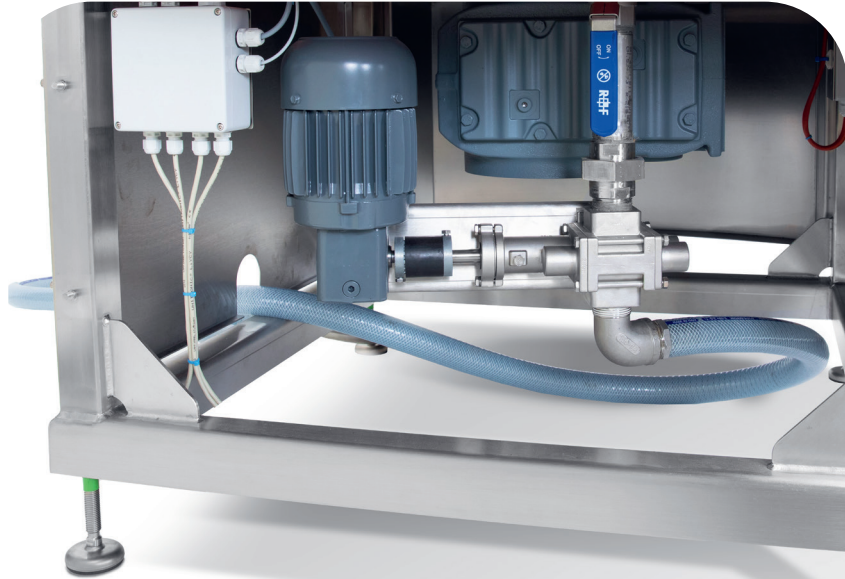
Zusätzlich	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Fahrbarkeit	✓	✓
Schaltschrank: elek. Anschluss	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz
Pumpe	✓	✓
Verwiegung	✓	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓	✓
Kühlung	–	✓

■ Sauerteig-Schnell-Fermenter

■ Vorteig-Schnell-Fermenter







Für Sauerteige, Weizen- und Dinkelvorteige

Stationäre Anlagen

BRSSF 1000 PVK-S

Masse mit Klasse



Um den steigenden Anforderungen großer Bäckereien gerecht zu werden, haben wir die BRSSF 1000 entwickelt. Diese Maschine erlaubt die Herstellung von noch größeren Sauer- und Vorteigmengen bis zu 600 kg, und das ganz ohne den Einsatz von Backmitteln oder Zusatzstoffen. Trotz der erweiterten Kapazität der Maschine, die eine solche Anpassung erfordert, bleibt der Teig gleichbleibend naturbelassen – genau richtig, um auf die immer stärker werdende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Backwaren einzugehen.

Daher ist die BRSSF 1000 die beste Wahl, wenn der Umfang Ihrer Sauer- und Vorteigherstellung erweitert werden soll, ohne Kompromisse bei der Qualität eingehen zu müssen.

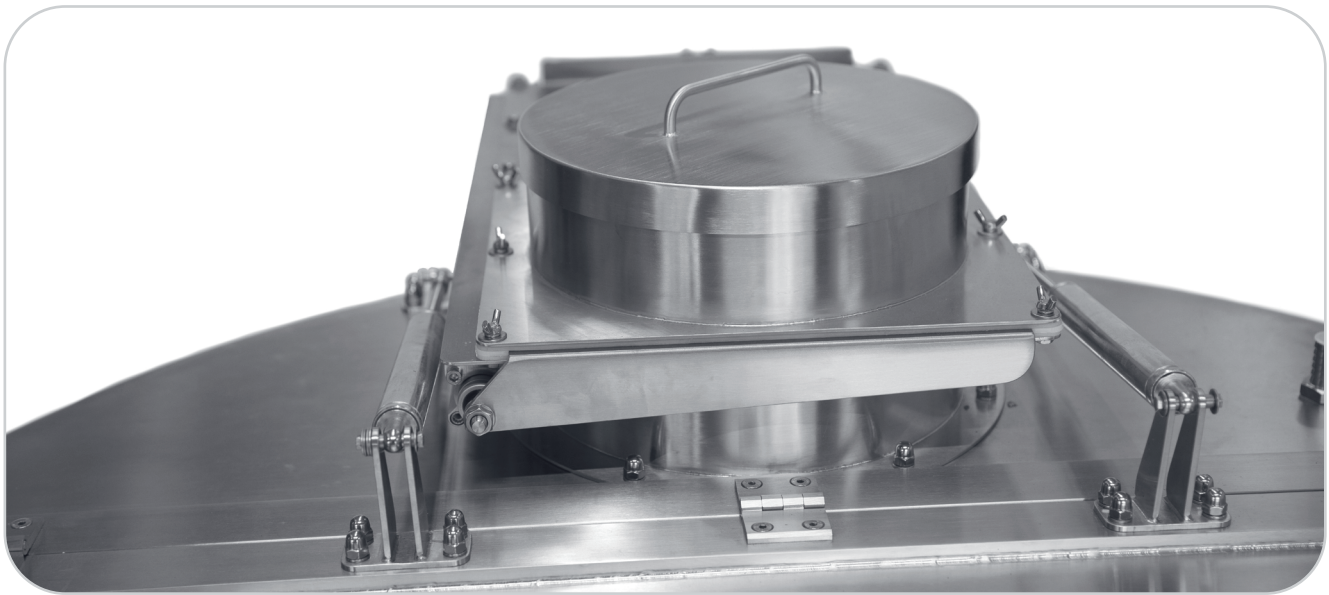
Die Maschine ist für Effizienz ausgelegt, und das heißt: Die Befüllung und Entnahme funktionieren einfach und schnell, und die Reinigung kann trotz des hohen Gewichts von über 600 kg praktisch parallel zur Sauerteigproduktion stattfinden. Die Inbetriebnahme nach der Reinigung erfolgt wie von allein.

Abmessungen	BRSSF 1000 PVK-S
Abmessung in mm (B x T x H)	1.240 x 1.320 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	2.450
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	850 x 330 x 870
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	1.170 x 630 x 770

Gewichte	BRSSF 1000 PVK-S
Gewicht in kg	613
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 600
Vorteigmenge in kg	~ 600
Schaltschrank Gewicht in kg	56
Kühlgerät Gewicht in kg	115

Zusätzlich	BRSSF 1000 PVK-S
Fahrbarkeit	–
Schaltschrank: elek. Anschluss	5,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Pumpe	✓
Verwiegung	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓
Kühlung	✓

■ Schnell-Fermenter für Sauerteig und Vorteig



Ihr Vorteil: Die neue Touch-Oberfläche der BRSSF 1000, die den Bediener durch den Prozess leitet, ohne dass dieser sich mit einer Menge technischer Einzelheiten herumschlagen muss.

Zudem haben wir eine Speicherfunktion ins Display integriert, mit der sich alle notwendigen Daten in minutengenauen Abfolgen aufzeichnen und abspeichern lassen.

Ein Mehrgewinn für alle Bäckereien, die in die Erhöhung ihrer Produktionskapazitäten und -effizienz investieren wollen.



Hematronic pH-Fermenter

Die Neuheit für individualisierten Sauerteig und Vorteig

Erleben Sie die jüngste Generation von unseren Fermentern - jetzt mit integrierter pH-Messung!

Diese innovativen Sauerteig- und Vorteig-Fermenter eignen sich hervorragend zur Herstellung von lockeren bis grobporigen Brotgattungen wie Baguettes, Wurzelbrot oder Ciabatta.

Das Verfahren des chemischen Verlaufes bei der Gärung ist vergleichbar mit dem der beiden BRSSF- oder der BRSSF/PVK-Modelle, hat aber einen entscheidenden Vorteil: die exakte Messung des pH-Wertes, welche die Säure individuell steuerbar macht. Dadurch wird der Teig genau dann gekühlt, sobald der ge-

wünschte pH-Wert erreicht und der Teig konsequent gereift ist. Auch der Stopp des Prozesses folgt in diesem Augenblick. Ein weiterer Vorteil liegt in der Kühlung des Teiges: Er bleibt während der Verarbeitungszeit in seiner Güte bestehen.

Die brandneue Benutzerführung via Touch-Display lässt sich leichter und verständlicher benutzen. Eine Datenbank-speicherung ist ebenfalls eingebaut, damit der komplette Verlauf der Gärung abgespeichert und wann anders durch genau demselben Verfahren herstellen zu können.

Der BRSSF/PVK PH weist sämtliche Vorteile der BRSSF/PVK auf:



STECKERFERTIG DELIVERT
für schnelle Einsatzbereitschaft



INTEGRIERTE WIEGEZELLEN
für exakte Beschickung und Entnahme



FAHRBARKEIT
für leichte Beschickung und Reinigung



AUFGESTECKTES RÜHRWERK
für problemlose Entnahme



AUTOMATISCHER RÜHRSTOPP
für sicheres Arbeiten



PUMPE UND AUSLAUFHAHN
für praktische Teigentnahme



SCHRÄGSTELLHEBEL
für eine leichte Komplettleerung



AUSGEKLÜGELTES KÜHLSYSTEM
für die Steuerung der Reife des Vorteigs



TEMPERATURSTEUERUNG
für gleichbleibende Qualität



TEMPERATURSTEUERUNG
für leichtere Verarbeitung



REINIGUNGSFREUNDLICH
für einfaches Putzen der Maschinen

Darüber hinaus haben Sie durch den Einsatz der BRSSF/PVK PH folgende Vorteile:



pH-Messung für die Festlegung der individuellen Säure von Sauerteig und Vorteig

Durch die integrierte pH-Messung lässt sich eine präzise Dosierung des Säuregrades von Sauerteig bzw. Vorteigen erreichen. Damit hat der Bäcker die Möglichkeit, den gewünschten pH-Wert nach eigenem Belieben zu definieren, und der Fermentationsprozess läuft automatisch nach dieser Vorgabe ab.



pH-Messung für vollautomatische Steuerung des Fermentationsprozesses

Der Fermenter fängt mit dem Prozessstart an zu fermentieren und beendet diesen Vorgang, wenn der zuvor festgelegte pH-Wert erreicht ist. Er arbeitet vollautomatisch. Danach setzt die automatische Kühlung ein, die den Teig und dadurch die Produktqualität über die gesamte Verarbeitungszeit hinweg konstant halten kann.



Touchscreen für noch leichtere Bedienbarkeit

Der moderne Touchscreen sorgt für eine ergonomische Bedienung.



Datensicherung des gesamten Fermentationsprozesses

Dank der integrierten Datenspeicherung ist eine lückenlose Dokumentation des gesamten Fermentationsprozesses möglich und die exakte Reproduktion von Einstellungen gestattet.

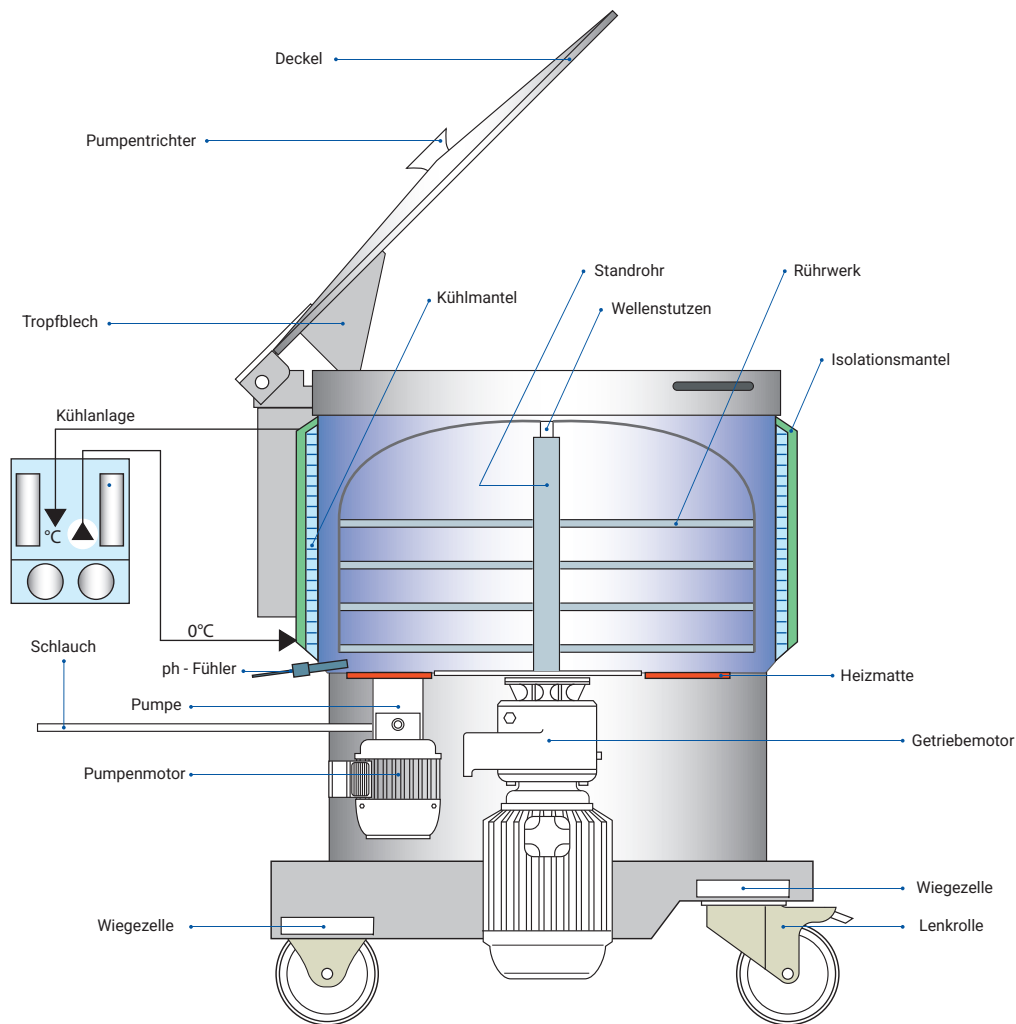


Abbildung: Technischer Aufbau der BRSSF/PVK PH

BRSSF pH-Fermenter auf einen Blick

Abmessungen	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Abmessung in mm (B x T x H)	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	2.060	2.340	2.450
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000

Gewichte	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Gewicht in kg	300	417	680
Vorteigmenge in kg	~ 200	~ 300	~ 600
Schaltschrank Gewicht in kg	48	48	48
Kühlgerät Gewicht in kg	75	75	75

Zusätzlich	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Fahrbarkeit	✓	✓	-
Schaltschrank: elek. Anschluss	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Pumpe/ Verwiegung	✓	✓	✓
Touchscreen/ Datenspeicherung	✓	✓	✓



Umfangreiche Betreuung

Durch unsere Bäckermeister garantiert

Unser Rundum-Service – Vor, Während und Nach dem Kauf Ihres Hematronic Fermenters

Vor dem Kauf: Umfassend beraten und testen lassen

Bevor Sie sich für einen Hematronic-Fermenter entscheiden, begleiten wir Sie mit ausführlicher Beratung und bieten Ihnen eine Testmöglichkeit. Nach einem ersten Informationsgespräch besuchen wir Ihre Bäckerei und lernen die Gegebenheiten vor Ort kennen. Wenn Sie möchten, stellen wir Ihnen in der Bäckerei einen Hematronic BRSSF für 2-3 Wochen zum freien Testbetrieb zur Verfügung. In dieser Zeit optimieren wir Ihre wichtigsten Rezepturen für die Arbeit mit Sauerteig und Vorteig und backen gemeinsam erste Testchargen. Alternativ stehen wir Ihnen mit bewährten Rezeptvorschlägen zur Seite. Sie erleben somit die unkomplizierte Handhabung des Fermenters und können den geschmacklichen Unterschied zu Ihren bisherigen Produkten direkt vergleichen. Womöglich Ihr erster Eindruck: Irgendetwas ist anders, irgendwie besser ... beim Hematronic-Produkt!

Während des Kaufs: Nahtlose Übergabe, Schulung & Unterstützung rund um die Fermenter

Haben Sie sich für einen Hematronic-Fermenter entschieden, müssen Sie während der Lieferzeit nicht auf Ihr neues System verzichten. Die Testanlage steht so lange in Ihrer Bäckerei, bis Ihre Anlage geliefert wird und betriebsbereit ist. Unsere erfahrenen Bäckermeister schulen Ihr Personal umfassend in der Bedienung und optimalen Nutzung des Fermenters. Des Weiteren hilft er Ihnen bei der Umstellung von bestehenden Rezepturen auf das Arbeiten mit Sauer- und Vorteigen. Zusätzlich stehen Ihnen von uns geprüfte Rezepturen zur Verfügung, die auf den Standards der DLG-Brotprüfung beruhen. Und wenn Sie einmal gar nicht weiterwissen, unterstützen wir Sie auch telefonisch bei Fragen und geben Hilfestellung.

Nach dem Kauf: Wir sind immer für Sie da!

Auch nach der Inbetriebnahme stehen unsere Fachberater für Ihre Fragen oder Anregungen gerne zur Verfügung. Zusätzlich können Sie laufend auf die bewährten Rezepturen von Hematronic zurückgreifen und problemlos Starterkulturen nachbestellen.

„Die Umstellung von Bäckereibetrieben auf Hematronic-Anlagen verläuft reibungslos. Wir schulen die Mitarbeiter intensiv und unterstützen sie kompetent. Gemeinsam mit den Fachberatern von Hematronic stellen wir bestehende Rezepte auf die Verwendung von Sauer- und Vorteig um. Dabei freut uns immer wieder die Begeisterung der Kunden über das „neue“ Geschmackserlebnis ihrer Backwaren.“

*Marius Fässler,
Anwendungstechniker
GMSA Mühle, Schweiz*



Rezepturtabelle Sauerteig TA 250 (alle angegebenen Mengen beziehen sich auf 10 kg Mehl)

Roggenanteil	Teigausbeute	Versäuerung	Roggenmehl	Weizenmehl	Salz	Sauerteig	Hefe	Wasser	Teigmenge	Teigtemperatur
10 %	160	100 %	0,000 kg	9,000 kg	0,200 kg	2,500 kg	0,200 kg	4,500 kg	16,400 kg	24 °C
20 %	164	60 %	0,800 kg	8,000 kg	0,200 kg	3,000 kg	0,180 kg	4,600 kg	16,780 kg	24 °C
30 %	167	50 %	1,500 kg	7,000 kg	0,200 kg	3,750 kg	0,170 kg	4,450 kg	17,070 kg	24 °C
40 %	170	45 %	2,200 kg	6,000 kg	0,200 kg	4,500 kg	0,160 kg	4,300 kg	17,360 kg	24 °C
50 %	171	42 %	2,900 kg	5,000 kg	0,200 kg	5,250 kg	0,150 kg	3,950 kg	17,450 kg	24 °C
60 %	173	40 %	3,600 kg	4,000 kg	0,200 kg	6,000 kg	0,150 kg	3,500 kg	17,450 kg	25 °C
70 %	174	38 %	4,340 kg	3,000 kg	0,200 kg	6,650 kg	0,140 kg	3,410 kg	17,740 kg	25 °C
80 %	175	35 %	5,200 kg	2,000 kg	0,200 kg	7,000 kg	0,140 kg	3,300 kg	17,840 kg	26 °C
90 %	178	33 %	6,030 kg	1,000 kg	0,200 kg	7,425 kg	0,140 kg	3,345 kg	18,140 kg	26 °C
100 %	180	32 %	6,800 kg	0,000 kg	0,200 kg	8,000 kg	0,140 kg	3,200 kg	18,340 kg	27 °C



HEMATRONIC SERIES

Hematronic – VAMA Maschinenbau GmbH

Am Riedbach 5
87499 Wildpoldsried

Tel +49 (0) 8304 92919-0
Fax +49 (0) 8304 92919-19
info@hematronic.de
www.hematronic.de

Hematronic Fachberater:

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei
www.teigmacherei.de

Süd

Adalbert Bartenschlager
Schlösslestraße 5
87746 Erkheim

Tel +49 (0) 8336 9888
Mobil +49 (0) 160 7433703
info@teigmacherei.de



Nord

Bernhard Schüttert
Beerlagerstraße 11
48366 Laer-Holthausen

Tel +49 (0) 2554 902358
Mobil +49 (0) 163 3351312
b.schuettert@teigmacherei.de

