Abo.-Nr.: 122042

Sanft und doch kräftig

Als der Austausch ihrer alten Etagenöfen anstand, entschieden sich die **Bäckermeister Hans und Oliver Moll** aus Kirchheim für zwei **Optima-Evolution-Ringrohröfen** mit integrierter Beschickungsvorrichtung von Fringand.

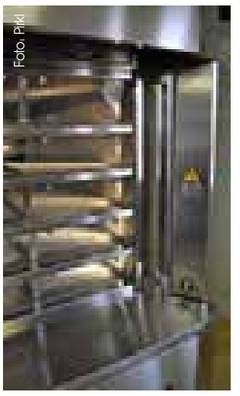
Foto: Back Journal

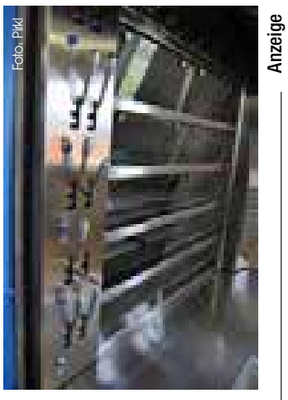
Ende August dieses Jahres hielten zwei neue Ringrohr-Etagenöfen vom Typ Optima-Evolution des alteingesessenen französischen Backofenherstellers Fringand Einzug in die Bäckerei der Familie Moll in Kirchheim am Ries. Der gesamte Aufbau der doppeltbreiten, fünfherdigen und mit manueller Beschickungseinrichtung ausgerüsteten Öfen nahm inklusive Abbau der alten Heizgas-Umwälzer lediglich drei Tage in Anspruch.

Seit nahezu 50 Jahren backt die Familie Moll im ostschwäbischen Kirchheim am Ries. 1966 übernahm der junge Bäckermeister Hans Moll eine kleine Landbäckerei mit dem dazugehörigen Laden von seinem Schwiegervater, 1982 eröffnete er in der nahegelegenen Stadt Nördlingen seine erste Filiale. Heute zählt der Familienbetrieb – dessen Leitung im Jahr 2000 an die nächste Generation, Bäckermeister Oliver Moll, überging – insgesamt 18 Verkaufsstellen. Mit wachsender Filialzahl und steigender Nachfrage nach den unter dem Motto „Sinn für Feines“ handwerklich hergestellten Backwaren gelangten folglich nicht nur die Ofenkapazitäten an ihre Grenzen. Oliver Moll: „Zudem wurden unsere alten, jeweils knapp zehn Quadratmeter großen Umwälz-Etagenöfen, die uns gut 40 Jahre lang treue Dienste leisteten, altersschwach und zunehmend reparaturanfälliger. Ein Wechsel war nötig.“

Austausch. Schon seit längerer Zeit interessierten sich Hans und Oliver Moll für Etagenöfen mit Ringrohr-Beheizung, nicht nur weil diese Öfen in Bäckerkreisen als sehr sparsam, sondern durch die sanfte Hitzeübertragung auch für gute Backergebnisse mit kräftiger Kruste und langer Frischhaltung bekannt sind. Nun war der Zeitpunkt für einen Systemwechsel gekommen. Da die Bäckerei Moll im vergangenen Mai für die Brötchenbäckerei drei neue Bagoline-Futura-Stikkenöfen anschaffte – diese werden in Deutschland im Namen der Firma Fringand von deren Vertragspartner, dem Backofenbaumeister Johann Pirkl aus Ballertshofen, vertrieben und installiert – kam man irgendwann auch auf Fringand-Ringrohr-Etagenöfen zu sprechen. Pirkl organisierte kurzerhand einen Besichtigungstermin bei Stocker´s Backstube in Lauf, wo fünf der neuesten Optima-Evolution-Etagenöfen im Einsatz sind. „Wir waren die halbe Nacht vor Ort und haben gesehen, wie flott und kräfteschonend das Einschießen mit Hilfe der integrierten Abzieheinrichtung vor sich geht. Und das mit nur einem Abziehapparat“, betont Oliver Moll. „Das spart nicht nur die Anschaffungskosten für Abzieher und -wagen, sondern auch jede Menge Platz, der in unserer Backstube eher knapp ist“, ergänzt Hans Moll. Das in Frankreich weit verbreitete, ebenso simple wie effektive Beschickungssystem erfreut sich auch bei uns zunehmender Beliebtheit. Ausschlaggebend für den Kauf der Öfen waren jedoch die Backergebnisse: „Nachdem wir die Kruste und die Krume frisch ausgebackener sowie auch älterer Brote gesehen, gefühlt und geschmeckt hatten, war für uns klar: Das ist unser Ofensystem“, geben Vater und Sohn fast einstimmig zu verstehen.

Abo.-Nr.: 122042

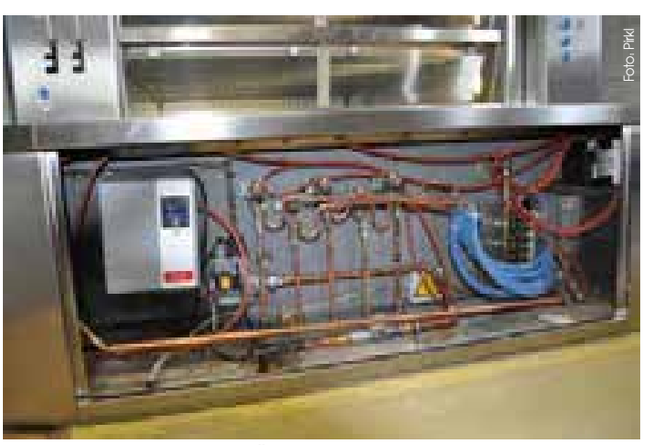




1. und 2. Bild: Empfindliche Steuerungselemente sind relativ kühl in einem schwenkbaren Gehäuse untergebracht. Wartungsarbeiten oder der Austausch von Halogenleuchten sind somit leicht auszuführen. 3. Bild: Die zweigeteilten Herdtüren lassen sich zwecks schnelleren Dampfabzugs halb öffnen, die Schwadenanlage ist auch von der Griffseite aus zu betätigen.

Fliegender Wechsel. Ende August dieses Jahres rückten dann zwei fünfherdige, doppeltbreite Ringrohr-Etagenbacköfen vom Typ Optima-Evolution mit zwei Metern Herdtiefe und angebauter Beschickungseinrichtung an Stelle der betagten Heizgas-Umwälzer. Der Aufbau ging, da von Ofenbauer und Bäcker sorgfältig gemeinsam koordiniert, recht flott und ohne Betriebsunterbrechung an einem Wochenende vonstatten. „Samstag früh um sechs Uhr kamen die letzten Brote aus den alten Öfen, abends stand schon der erste neue Ofen. Der Zweite und die Installationsarbeiten folgten am Sonntag mit anschließendem Probelauf, alles ging Hand in Hand. Montags um ein Uhr früh begannen wir auf den neuen Öfen zu backen, als wäre nichts gewesen“, berichtet Oliver Moll.

Heiztechnisches. Die Ringrohröfen bei der Bäckerei Moll werden von je einem Ölbrenner mit einem eingestellten Einfeuerungswert von 59 Kilowatt beheizt. Der Brenner gibt seine Energie über eine Brennkammer aus feuerfestem Edelstahl gleichmäßig an die 50 dicht hintereinander angeordneten, mit einer fest definierten Menge demineralisiertem Wasser gefüllten Endlosrohrschleifen aus TU 37 B Stahl ab. In diesen Rohrschleifen, die jeden einzelnen Herd und die Brennkammer umlaufen, verdampft nun das Wasser und gibt einen Großteil der aufgenommenen Energie gleichmäßig als Ober- und Unterhitze in die Backkammern sowie die zwei Zentimeter starken Herdplatten aus einer gegossenen Natursteinmasse ab. Dabei kondensiert der Dampf, das Kondensat fließt zurück zur Feuerung, wo es erneut erhitzt wird. Der ganze Vorgang basiert auf dem Thermosiphon-Effekt, bei dem das kältere, schwerere Me-



Wartungsrelevante Teile wie der Ölbrenner oder die vom Abgas beheizte, erste Schwadenanlage sind bequem und schnell von der Ofenfront aus erreichbar.

Anzeige

HSA 2000 / ECO

... reinigt und trocknet pro Waschgang!
2 Stikkenwagen, 48 Körbe
Verbände und Formen

... minimaler Wasserverbrauch
= minimaler Reinigerverbrauch
= minimaler Energieverbrauch

... extrem kurze Chargezeiten
durch ausgefeilte Wassertechnik

... geringer Platzbedarf
kann ebenerdig aufgestellt werden

schnell.
sauber.
trocken.

Guggenberger
Reinigungstechnik e.K.
www.guggenberger.biz
Fon +49 (0)7353/98862-20

sam
Systeme, Anlagen und Maschinen der Bäckereitechnik GmbH

BREWIC®
Wellness fürs Laugengebäck!

Zengerstraße 25 · 85399 Goldach
Telefon: 0811.949 55 · Telefax: 0811.949 56
info@sam-baeckereitechnik.de

Abo-Nr.: 122042

Foto: Back Journal

Foto: Back Journal

Foto: Back Journal

Foto: Back Journal

1. Bild: Hier sind die dicht hintereinander angeordneten Ringrohre (25 Stück je Meter Herdtiefe) zu sehen. Hinter der seitlichen Abdeckung befinden sich Gusseisenblöcke der zweiten Schwadenanlage, die von den Ringrohren beheizt wird und direkten, feuchten Schwaden liefert. Auch sehr vollgarige Brote ziehen noch schön hoch. 2. Bild: Dank der integrierten Beschickungseinrichtung sind bei Moll nur noch zwei statt wie bisher drei Bäcker zum Einschießen nötig. 3. Bild: Der Einschießvorgang erfolgt mit geringem Kraftaufwand, die Herdtüren aus hitzebeständigem Hartglas werden dabei von einem glatten Edelstahlbügel selbsttätig geöffnet und geschlossen.

dium der Schwerkraft folgt und das wärmere nach oben steigt. Dadurch entsteht eine natürliche Wärmezirkulation, die keine elektrische Pumpe benötigt und somit nur geringe Stromkosten verursacht. Zudem geht dieser Prozess nahezu lautlos vor sich. Die Ofengehäuse sind mit einer Isolierung aus kompakter, qualitativ hochwertiger Mineralwolle ausgestattet. Diese hält die Wärme für lange Zeit in den Öfen, so dass verhältnismäßig geringe Brennerlaufzeiten möglich sind. „Nachdem das letzte Brot ausgebacken ist – wir backen bei 250 Grad Celsius an und lassen auf etwa 205 Grad Celsius fallen – schalten wir die Öfen ab und backen mit der Resthitze noch ein breites Programm an Feinen Backwaren. Abends beträgt die Herdtemperatur noch immer um die 160 bis 180 Grad Celsius, je nachdem, wie viel Kuchen wir abzubacken hatten. Morgens dauert es circa 50 Minuten, bis beide Öfen die volle Anbacktemperatur erreicht haben, so dass wir die Nachtstartfunktion kaum benutzen müssen“, berichtet Oliver Moll.

Das Problem

Mitte dieses Jahres stand der altersbedingte Austausch der zwei treugedienten, vierherdigen Heizgas-Etagenbacköfen der Bäckerei Moll an. Da Hans und Oliver Moll schon seit längerer Zeit mit der Ringrohrtechnik geliebäugelt hatten, wollten sie bei dieser Gelegenheit das Ofensystem wechseln, um ihre Brotqualität zu steigern und Energiekosten einzusparen.

Die Lösung

Backofenbauer und Fringand-Partner Johann Pirkl, der für die Bäckerei Moll bereits drei neue dänische Bagoline-Stikkenöfen installiert hatte, stellte Vater und Sohn Moll bei einem Besuch in Stocker´s Backstube den Ringrohrofen Optima von Fringand vor. Die beiden Bäckermeister waren vom Handling und von den Backergebnissen dieser Öfen so begeistert, dass zwei Exemplare Einzug in die Kirchheimer Backstube hielten.

Technik

- *Zwei Ringrohr-Etagenbacköfen vom Typ Fringand Optima*
- *Je Ofen fünf zweifachbreite Etagen mit zwei Metern Herdtiefe*
- *Ringrohrbeheizte Schwadenanlage in den einzelnen Herdkammern*
- *Zusätzliche, mit Rauchgas beheizte Schwadenanlage unter den Herden*
- *Ölbrenner mit 59 Kilowatt Einfeuerungsleistung*
- *Backfläche pro Ofen: 12 Quadratmeter*
- *Bodenfläche pro Ofen: circa 5,7 Quadratmeter*
- *Manuelle, fest mit dem Ofen verbundene Einschießvorrichtung*

Alternativen

Ringrohrbeheizte Etagenbacköfen für Handwerksbetriebe jeder Größe bieten neben Fringand auch die Firmen Hein, Bongard und andere an.

Foto: Back Journal

IN KÜRZE

Bäckerei Moll OHG
Lange Straße 52
73467 Kirchheim am Ries
Telefon: 07362 7806
Internet: www.sinn-fuer-feines.de
E-Mail: baeckerei-moll@t-online.de

Inhaber:	Hans und Oliver Moll
Gründungsjahr:	1966
Verkaufsstellen:	18
Lieferkunden:	circa 45
Mitarbeiter	
Insgesamt:	80
Produktion:	12
Verkauf:	56
Verwaltung:	2
Logistik:	10
Sortiment	
Brot:	circa 30 Sorten
Brötchen:	circa 25 Sorten
Feine Backwaren:	circa 45 Sorten, wechselnd
Snacks:	circa 8 Sorten
Logistik	
Anzahl Fahrzeuge:	6
Touren pro Tag:	2 bis 3
Lieferradius:	35 Kilometer
Verkauf	
Durchschnittsbon:	circa 2,60 Euro
Backen im Laden:	ja, auf Etagenöfen
Preise ausgesuchter Produkte	
Brötchen:	0,30 Euro
Roggenmischbrot:	2,55 Euro/1000 Gramm
Spezialbrot:	2,60 Euro/750 Gramm
Plunder:	1,20 Euro
Berliner:	0,95 Euro
Technik	
Backfläche:	circa 57 Quadratmeter
Kühlfläche:	circa 60 Quadratmeter

Doppelter Schwaden. Bemerkenswert sind die zwei Schwadenanlagen, mit denen die neuen Öfen

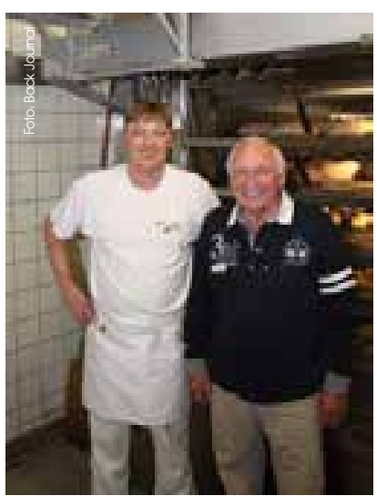


Foto: Back Journal

Hans und Oliver Moll interessierten sich seit längerer Zeit für die Ringrohr-Technik und sind mit ihren neuen Öfen sehr zufrieden.

Abo.-Nr.: 122042

1. Bild: Sind die Öfen komplett beschickt, wird die Abziehvorrichtung mit einem Handgriff in ihre Ruheposition gehoben. Gegengewichte sorgen für geringe Kraftanstrengung. 2. Bild: Oliver Moll experimentiert gern. Seine neue Brotsorte (1000 Gramm) hat er versuchshalber zwei Stunden lang in der sanften Hitze des Ringrohrofens gebacken. Man beachte die starke Kruste (rechts) bei dennoch saftiger Krume. Zum Vergleich ein im Elektroofen bei normaler Zeit gebackenes Mischbrot mit fast identischer Außenfarbe. 3. Bild: Molls Filialen befinden sich teils in Baden-Württemberg, teils in Bayern. Hier ein Bild aus der Filiale am Nördlinger Schäfflesmarkt.

ausgerüstet sind. Zum einen befinden sich je Herd in einem seitlichen Gehäuse auf gesamter Herdtiefe mehrere massive Gusseisenblöcke, die von den Ringrohren aufgeheizt werden und einen sehr feuchten und satten Schwaden erzeugen. Zum anderen befindet sich direkt neben der Brennkammer unter den Herden ein zweiter Schwadenapparat, der die benötigte Energie von den heißen Abgasen „zurückgewinnt“: Niedrigere Abgastemperaturen und reichlich verfügbarer Schwaden sind die positiven Effekte dieser Lösung.

Experimentierfreude. „Sicher macht der backende Lebensmitteleinzelhandel uns Handwerksbäckern zu schaffen. Wer jedoch als Bäcker nichts Neues ausprobiert, um seinen Kunden unvergleichliche Backwaren in hoher Qualität und Abwechslung zu bieten, gerät irgendwann ins Hintertreffen“, weiß Seniorchef Hans Moll. Sohn Oliver experimentiert mit immer neuen Rezepturen und Verfahrensweisen. Er arbeitet gerade an einer neuen Brotsorte mit Saaten, Kochstück und Gewürzen: „Mit unseren neuen Öfen entdecke ich fast täglich neue Möglichkeiten. Durch die sanfte, aber nachdrückliche Hitze gelingt eine dicke, gut gebräunte Kruste, die viel Geschmack hat und dennoch weder spröde noch abgeflämmt ist. Auch in puncto Frischhaltung haben alle Brotsorten eindeutig gewonnen“, resümiert der leidenschaftliche Bäckermeister.

Erich Meyer

Anzeige