

## Wümme-Bäckerei Sammann GmbH, Fischerhude

### MIWE roll-in e+ getest en meteen een tweede besteld

**Fischerhude. Het belangrijkste voordeel van rotatie-ovens is het rollende vulmaterieel. "Bovendien bereiken we in de nieuwe MIWE roll-in e+ een uitstekend bakresultaat", vertelt Joachim Sammann, die aan het hoofd staat van de bakkerij bij Wümme-Bäckerei Sammann. Voor een capaciteitsuitbreiding moest nog een oven worden aangeschaft. De roll-in e+ was de eerste keus en heeft de verwachtingen helemaal waargemaakt.**

De bakkerij in Fischerhude levert bakproducten aan acht eigen speciaalzaken in de regio. "Er wordt weliswaar ook in de winkels zelf gebakken, maar toch heeft de bakkerij altijd nog ovens nodig", legt Volker Sammann, directeur en vennoot van het bakkersbedrijf, uit. Naast de twee MIWE roll-in installaties bouwjaar 1998, beschikt het bedrijf nog over twee MIWE ideal installatie, die twee keer zo breed zijn en ieder vijf ovens hebben.

Dat is de reden waarom één van de eerste ovens uit de testserie in Fischerhude werd geïnstalleerd, waar de nieuwe roll-in e+ goed kon werd vergeleken met de oudere modellen. Voor Wümme-Bäckerei Sammann was het bovendien

belangrijk een oven te krijgen waarmee ze de kwaliteit van de bakproducten nog verder konden verbeteren.

Volker Sammann en zijn broer Joachim waren van meteen overtuigd van het nieuwe technische meesterwerk van de ovenbouwer MIWE. "Meer glans, gelijkmatig bakresultaat en daarbij ook nog besparen op de energiekosten", zo beschrijven de beide ondernemers hun praktijkervaringen met de nieuwe roll-in e+. Daarom hebben ze besloten binnenkort nog een tweede oven aan te schaffen.

Bij de bakkerij Wümme hebben ze zich goed voorbereid voordat ze een definitief besluit namen. Eerst hebben ze zich geïnformeerd over de oven en de techniek en vervolgens onderzocht welke mogelijkheden daaruit resulteren. Joachim Sammann: "We hebben dezelfde producten in de oude en in de nieuwe rotatie-oven gebakken." De broodjes kregen in de nieuwe roll-in e+ een duidelijk betere glans. "Dat is belangrijk voor ons, want dat is wat onze klanten willen."

Bakkermeester Joachim Sammann denkt dat de betere stoomprestaties worden bereikt door de nieuwe positionering van het stoomapparaat. Die is nu achteraan gemonteerd waardoor de oven 10 cm langer is. De overige afmetingen van de oven zijn gelijk gebleven. "Dat is belangrijk als de nieuwe rotatie-oven de oude moet vervangen→



Joachim Sammann.



Volker Sammann.



Joachim Sammann controleert de busbroden.

in een bestaande ovenrij”, aldus het argument van Volker Sammann.

Door de technische details kan ook bij achtereenvolgende bakcycli voldoende stoomvermogen worden bereikt. Joachim Sammann: “We kunnen nu echt een ovenwagen eruit halen en enkele minuten later alweer de volgende wagen met broodjes bakken.” Dit is ook mogelijk omdat de oven enorm snel opwarmt. “Vergeleken met andere ovens is hij binnen de helft van de tijd weer op bedrijfstemperatuur.”

De hoge energie-efficiënte komt ook tot uiting bij de baktemperaturen. In de nieuwe rotatie-oven wordt met een 10° Celsius lagere temperatuur gebakken. Twee temperatuursensoren in de bakkamer zorgen bovendien voor een nauwkeurig temperatuurverloop. “De sensoren kunnen op hun nieuwe montagepositie ook niet zo snel worden aangetast door kalk”, voor Joachim Sammann is dat een belangrijke oplossing voor een oud probleem.

De nieuwe roll-in e+ wordt gebruikt voor alle soorten broodjes. “Om plaatsredenen moeten we ook de roggetarwebroden hier bakken”, vertelt Volker Sammann. Deze broodjes bakt hij weliswaar in de oven, maar gebruikt ook graag de voordelen van het rollende vulmateriaal.

En ook hier hebben de gebroeders Sammann verbeteringen in het bakresultaat kunnen vaststellen. “Het roggetarwebrood dat voor 60 delen uit tarwe en 40 delen uit roggen bestaat bruint gelijkmatiger in de nieuwe roll-in e+ en trekt bovendien hoger.” Er worden negen broden met een gebakken gewicht van 500 gram op één plaat gebakken. De



Vullen van de etagewagen.

ovenwagen biedt plaats aan negen platen.

Bij witbroden en kaviaarbroden konden in de bakkerij Wümme verbeteringen in kleur, glans en vorm worden vastgesteld. Ook dat komt volgens Joachim Sammann door het verbeterde stoomvermogen van de nieuwe roll-in e+. “Met de nieuwe positionering van het stoomapparaat is ook de luchtgeleiding verbeterd. Hierdoor wordt het bakresultaat nog gelijkmatiger”, heeft Joachim Sammann vastgesteld.

De luchtgeleiding in de bakkamer wordt echter vooral beïnvloed door het MIWE-systeem aircontrol. Volker Sammann: “Onze rotatie-ovens beschikten nog niet over dit systeem.” Nu wil hij echter de mogelijkheden ervan niet meer missen. Via de bediening kan de hoeveelheid lucht die naar de bakkamer wordt toegevoerd op negen niveaus worden ingesteld.

Het reeds sinds enkele jaren beproefde systeem kan de luchthoeveelheid nu nog preciezer doseren. De vereiste instellingen voor ieder bakprogramma en voor alle bakfasen zijn opgeslagen in de bediening. “Er kan eenvoudig worden bijgesteld. Bovendien hebben we gemerkt dat er weinig hitte op de platen terecht komt.”

Bij busbroden wordt MIWE aircontrol zo ingezet dat de warmte beter bij het product komt. “De korst wordt weliswaar bruiner, maar verbrandt niet”, vertelt Joachim Sammann uit ervaring. Er worden verschillende graanbroden en toastbrood gebakken in bussen.

De ovens bij de bakkerij Wümme worden bediend door



Joachim Sammann voor de TC-bediening.

één bakker en een assistent. De bakprogramma's voor de nieuwe roll-in e+ zijn als vaste programma's opgeslagen op de MIWE-FP-bediening. "De beste bediening is een eenvoudige bediening", vindt Joachim Sammann. En de FP-bediening voldoet helemaal aan dit criterium. Om het geselecteerde bakprogramma te starten hoef je alleen maar op een knop te drukken. De bakprogramma's kunnen overigens eenvoudig worden overgenomen van de andere rotatie-ovens. "We konden wel de temperatuur lager instellen, omdat de nieuwe oven efficiënter is", vertelt Joachim Sammann tevreden.

De MIWE roll-in e+ kan als alternatief worden voorzien van de MIWE TC-bediening. Ook hierbij is de bedieningseenheid in een kolom voor de oven geïntegreerd. Hier



Joachim Sammann bij de automatische rijkast.

ontbreken echter de knoppen en schakelaars. TC staat voor Touch Control en de verschillende punten worden dan ook eenvoudig met een touchscreen gekozen. Uiteindelijk biedt de TC meer overzicht bij de bediening. Bovendien kan het scherm eenvoudig worden schoongemaakt en dat komt weer ten goede aan de hygiëne. Er zijn geen knoppen waar zich stof kan nestelen.

Net als bij de wagenoven wordt ook bij de roll-in e+ de bediening buiten de eigenlijke oven gehouden, waardoor ongewenste hitte-inwerking wordt vermeden. "Eén van de beste innovaties bij het dagelijkse werk is de oven deur, die goed zicht biedt op de bakproducten in de oven", voegt Joachim Sammann toe. "De deur is bovendien absoluut stoomdicht." Juist wanneer de stoom in de bakkamer zijn werk doet ontsnapt er niets via de deur. →



Ovenaanzichten.



Medewerkers in de productie.

Joachim Samman denkt dat dit komt doordat de rubberafdichting in het deurblad is geplaatst. De afdichting kan ook probleemloos door de bakker worden bijgesteld als deze niet helemaal afdicht. "De afdichting is minder gevoelig voor slijtage." Bij afdichtingen in het deurkozijn kwam het nog wel eens voor dat deze werd beschadigd doordat er met de etagewagen tegenaan gereden werd.

Bij het dagelijkse bakkerswerk werd bovendien vastgesteld dat de oven minder warmte naar buiten afgeeft. Dat ligt aan de uitstekende isolatie van deze rotatie-oven – ook bij de deur. Dit gaat overigens niet ten kosten van het zicht in de bakkamer. De ruit in de nieuwe roll-in e+ is juist groter geworden. "We kunnen nu de volledige etagewagen zien", vertelt Joachim Sammann tevreden.

MIWE heeft in verschillende testseries een energiebesparing van 10 tot 15 procent ten opzichte van het vorige model vastgesteld. "Dat merken wij natuurlijk ook", bevestigt Volker Sammann de beweringen uit Arnstein. "Onze brandermonteur heeft nog nooit een zo lage uitlaatgastemperatuur gemeten bij een bakoven." Deze is veel lager dan bij de oude oven.



Buitenaanzichten van de filiaal.

De gebroeders Sammann hebben consequenties getrokken uit hun ervaringen. Enkele maanden na de eerste roll-in e+ werd alweer een tweede gekocht. Eén van de oude rotatie-ovens werd afgedankt. "Het is uiteindelijk gewoon een rekensom", is het argument van Volker Samman. "We sparen energie en daarmee ook geld. Daarnaast zijn de bakproducten beter en is de verkoop gestegen."

## Feiten & Cijfers Wümme-Bäckerei Sammann GmbH

Eigenaar: Volker Sammann  
Landstraße 24  
28870 Fischerhude

Speciaalzaken: 8

### Medewerkers:

Productie: 14, waarvan 1 in opleiding

Verkoop: 48, waarvan 1 in opleiding

Verzendafdeling / Logistiek: 4

Administratie: 3

### Prijsvoorbeelden:

Broodjes 0,30 EUR

Rogge-/tarwebrood 1.000 g 3,10 EUR

Speciaal brood 500 g 2,65 EUR

Fischerhuder zwartbrood 500 g 2,10 EUR

Plundergebak 1,25 EUR