



## Teigherstellung für Baguette und Brötchen rund um die Uhr

Brötchen in hervorragender Qualität, rund um die Uhr. Dieses war die Zielsetzung für unsere TK - Brötchenlinie. Mit dem Reimelt Codos® System wurde dieses Ziel erreicht, so Peter Ritzer, Projektmanager im Werk Lüdersdorf. Kontinuierlich werden 5.200 kg Teig/h in konstanter und reproduzierbarer Qualität hergestellt. 1,3 Mio. Brötchen verlassen täglich das Werk. Uns hat das Codos®System überzeugt.

Die gesamte Rohstofflogistik wurde von Reimelt geplant und installiert. Für die Trockenstoffe stehen 45 Lagersilos zur Verfügung und sind den sieben Produktionsstraßen zugeordnet.

In 18 Außenlagersilos mit 900 t Lagerkapazität werden die Großkomponenten Mehl, Schrot, Salz und Körner bevorratet. Auch die Beschickung der Roggen- und Weizensauerteiganlagen, mit ca. 100 t Sauerteig pro Tag, erfolgt automatisch.

### Produktionsbetrieb Lüdersdorf

#### Produkt und Leistung

Die neue Bäckerei in Lüdersdorf wird der

bedeutendste Standort der Kamps-Gruppe. Sowohl die überbaute Fläche von 26.000 m<sup>2</sup>, als auch die Produktionsleistungen sind beeindruckend. Auf sieben Linien werden z.B. Toast, Laibbrot, Kastenbrot und Brötchen für den nördlichen Teil von Deutschland hergestellt.

#### Produktion

Baguette-Brötchen: 24.000 Stk./Std.

Brötchen: 30.000 Stk./Std.

Sauerteig: 100 t/Tag

Mehl: 320 t/Tag

#### Leistungsumfang Reimelt

- › Komplettte Feststofflogistik
- › Roggenmehlversäuerung in 6 Fermentationsrohren zu je 132 m
- › Weizensauerteiganlagen
- › Brüh- und Quellstückanlagen
- › Restbrotverarbeitung
- › Förderung und Dosierung der Trocken- und Flüssigkomponenten
- › 2 Codos®Systeme

**Bild 1: Produktübergabe von Codos®Mischer auf Codos®Kneiter**

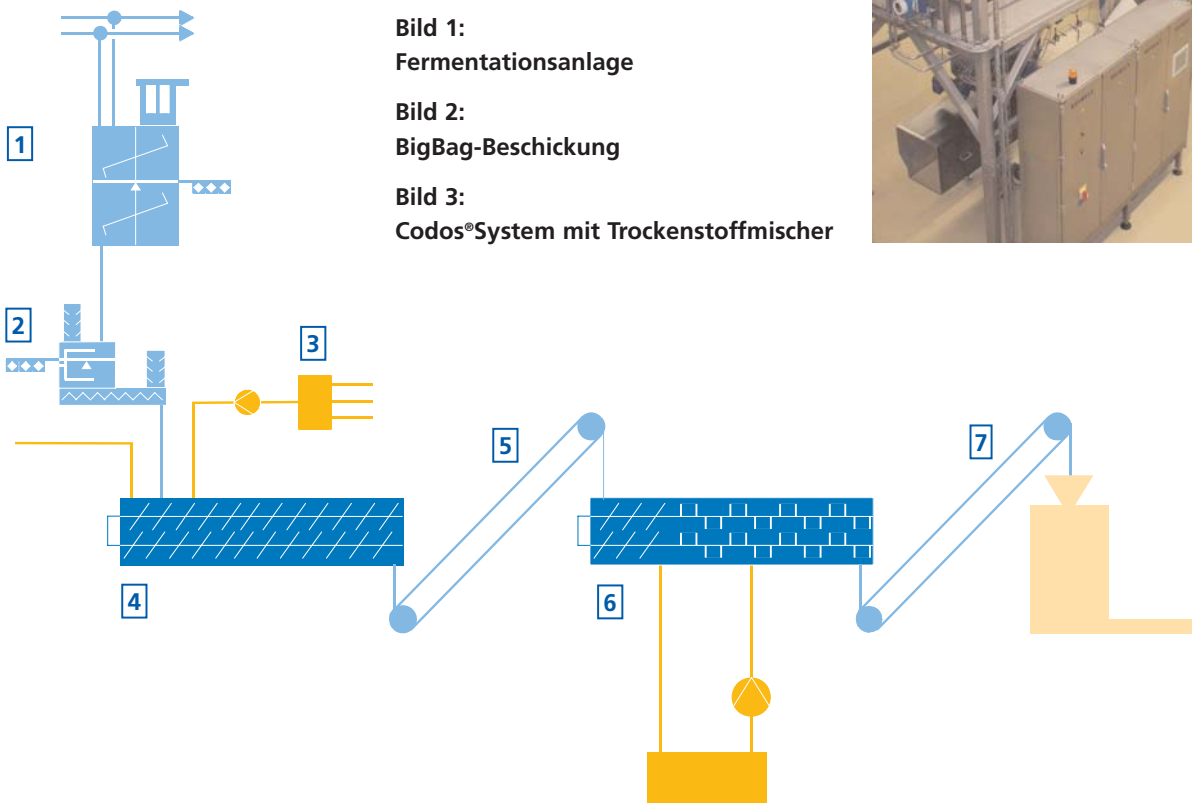
**Kamps** 



1

Reimelt FoodTechnologie  
Geschäftsbereich der Reimelt Henschel GmbH  
Messenhäuser Straße 37-45 · 63322 Rödermark, Germany  
Tel. +49 6074 691-202 · Fax +49 6074 691-208  
Email: info@reimelt.de · www.reimelt.de

**REIMELT**



**Bild 1:**  
Fermentationsanlage

**Bild 2:**  
BigBag-Beschickung

**Bild 3:**  
Codos®System mit Trockenstoffmischer

## Anlagenbeschreibung

- 1** Trockenstoffmischer
- 2** Gravimetrisches Dosiersystem
- 3** Wassermischeinheit WMU
- 4** Codos®Mischer CBH100
- 5** Übergabeband Mischer – Kneiter
- 6** Codos®Kneiter CK125
- 7** Teigruheband

## Besonderheiten und Vorteile

- › Kompakte Anlage auf kleinstem Raum
- › Kontrollierte Prozessparameter, z.B. Temperaturführung
- › Sofortige Beeinflussung der Teigqualität
- › Wartungs- und verschleißarme Konstruktion
- › Ca. 30 % Energieeinsparung gegenüber Chargen-Systemen
- › Kontinuierliche Arbeitsweise ohne Spitzenlast: materialschonend, energiesparend
- › Definierte Teigtemperatur durch doppelwandige Trogkonstruktion
- › Reinigungsfreundlich
- › Einfacher Rezepturwechsel bei geringer Rüstzeit
- › Für viele Produkte einsetzbar