



## Modernste Anlagentechnik für weltweit erste kontinuierliche Hamburger Bun Produktion



**Wback**  
bread and buns

Die Wback-Werke zählen zu den modernsten, vollautomatisierten Produktionsstätten für Hamburger Buns in Europa. Im neuesten Werk in Leipzig werden im Zweischichtbetrieb 50.000 Buns pro Stunde hergestellt.

Von Beginn an setzte Wback bei der Werksplanung auf einen modernen, kontinuierlichen Produktionsablauf. "Um unseren Kunden Qualitätsprodukte bieten zu können, ist neben der Auswahl bester Rohstoffe und engagierten Mitarbeitern eine fortschrittliche Produktion mit innovativer Technik zwingend notwendig", so der Wback-Geschäftsführer, Willy Weiler.

Reimelt passte mit seinem Portfolio und seiner jahrzehntelangen Erfahrung als Anlagenbauer für kontinuierliche Produktionsabläufe perfekt in das Wback-Konzept. Die gesamte Rohstofflogistik, die kontinuierliche Herstellung von Weizenvorteig und die kontinuierliche Teigherstellung sowie die zugehörige Steuerung wurde von Reimelt geplant, gefertigt und installiert.

Nach der Inbetriebnahme der Produktionsstätte erreichte das Wback-Werk auf Anhieb die Zertifizierung nach IFS Version 5 im höheren Niveau und erhielt den Innovationspreis "Produktion des Jahres 2008" vom Backtechnik-Verlag.

Die Qualitätsbuns verkauft Wback als alleiniger Lieferant an Burger King Deutschland und Niederlande. Zu den weiteren Kunden zählen der Lebensmitteleinzelhandel und diverse Großabnehmer.

### Produktion

Hamburger Buns: 50.000 St./Std.  
Mehl: 3,2 t/Std.  
Vorteig: 1,5 t/Std.  
Teig: 3,8 t/Std.

### Leistungsumfang Reimelt

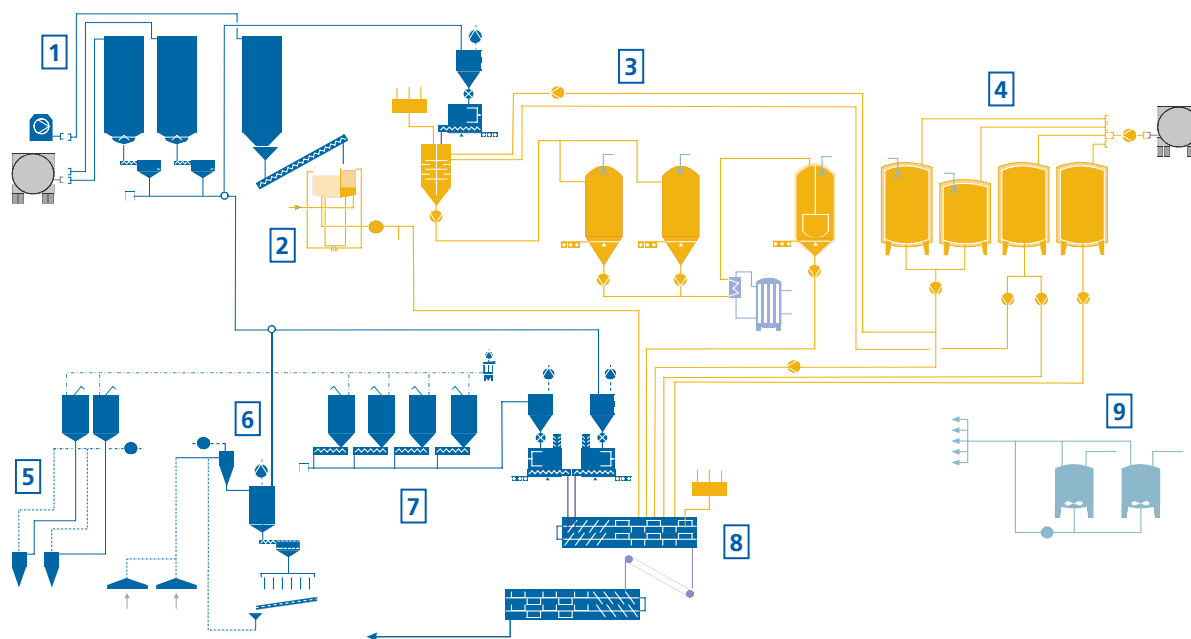
- Komplett Annahme und Lagerung aller Feststoffe und Flüssigkeiten
- Salzlöseanlage mit Beschickung aus Silo
- Lagertanks für Hefe, Öl und Flüssigzucker
- Kontinuierliche Weizenvorteig-Herstellung mit Fermentations- und Lagertank
- Kleinkomponenten-Einschütte, Lagerung und Dosierung
- Kontinuierliche Teigherstellung mit dem Codos® System
- Streumehlbeschickung, -aufbereitung und -absaugung
- Bestreuung der Hamburger Buns
- Reinigungsanlage für Tanks und Rohrleitungen



**Bild 1: Streumehlsystem**

Reimelt FoodTechnologie  
Geschäftsbereich der Reimelt Henschel GmbH  
Messenhäuser Straße 37-45 • 63322 Rödermark, Germany  
Tel. +49 6074 691-0 • Fax +49 6074 691-208  
info@reimelt.de • www.reimelt.de

**REIMELT**  
A Member of the Zeppelin Group



**Bild 1:**  
Kontinuierlicher Vorteigmischer

**Bild 2:**  
Fermentations- und Lagertank für Vorteig

**Bild 3:**  
Codos®System - kontinuierliches Mischen und Kneten

## Anlagenbeschreibung

- 1** Außenlagersilos
- 2** Salzlöseanlage
- 3** Vorteiganlage
- 4** Tanklager: Hefe, Öl, Flüssigzucker
- 5** Beschickungs- und Bestreuungsanlage
- 6** Streumehlabsaugung und -aufbereitung
- 7** Zutatenanlage
- 8** Codos®System
- 9** Reinigungsanlage

## Besonderheiten und Vorteile

- › Maximale Verfügbarkeit und Produktionssicherheit durch schlanke Schnittstellen und erprobte Verfahren
- › Sichere Produkte durch den Einsatz hoher hygienischer Standards
- › Hohe und konstante Produktqualität durch kontinuierliche Verfahren
- › Maximale Transparenz durch einheitliche Prozesskontrolle vom Wareneingang bis zum fertigen Teig
- › Niedrige Produktionskosten durch
  - Energieeffiziente Knettechnologie
  - Wartungs- und verschleißarme Konstruktion
  - Vorbeugende Wartungskonzepte
- › Platzsparendes Design der Reimelt-Anlage