

BAS System



Dough Residues
+ Stephan Technology
= Money Saving

Das neue BAS System

Resteverarbeitung - leicht gemacht

Bei der Herstellung von Backwaren fallen Reste an, sei es nun Teig, wie bei der Pizza- oder Plunderherstellung, oder Restbrot, wie bei der Baguette- und Brötchenherstellung.

Hier bietet Stephan mit dem neuentwickelten BAS System die Möglichkeit, diese Restprodukte wieder gewinnbringend in den Produktionsprozess zurückzuführen. Natürlich erfolgt dieser Prozess vollautomatisch, parallel zur Produktion. So wird aus den "Resten" ein hochwertiger Rohstoff, der als Rezepturkomponente eingesetzt wird und für immer reproduzierbare Produktqualität sorgt.

Prozess- und temperaturgesteuert, sorgt das STEPHAN BAS System immer für ein gleichbleibendes, qualitativ hochwertiges Endprodukt.

Ein weiterer Pluspunkt: Schnelles Pay Back der Anlage durch Rückführung wertvoller Rohstoffe in den Produktionsprozess! |

Gewinnbringende Vorteile für Sie:

- ✓ Geschmacksverbesserung
- ✓ Längere Haltbarkeit
- ✓ Wiederverarbeitung von hochwertigen Rohstoffen
- ✓ Höhere Teigausbeuten
- ✓ Einsparung von Backmitteln
- ✓ Konstante Produktqualität

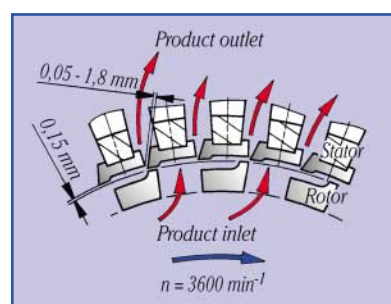
... so einfach sparen Sie den Rest!



Das STEPHAN Verfahren

Die während der Produktion anfallende Restteig- oder Brotmenge wird dem STEPHAN Aufbereitungssystem BAS zugeführt. Die Füllmenge wird mittels einer Waage ermittelt und mit dem eingestellten Sollwert verglichen. Die benötigte Wassermenge wird in dem BAS Vormischbehälter vorgelegt.

Nach der Zugabe der obigen Rohstoffe beginnt der Mischprozess. Mit einem speziell ausgelegten Arbeitswerkzeug, angetrieben durch einen starken Motor, erfolgt eine Vorzerkleinerung und eine Vermischung der Rohstoffe mit dem Wasser. Die Prozesszeit in dem Behälter beträgt ca. 180 sec. Im Anschluss wird die Suspension über das Auslaufventil dem Feinstzerkleinerer, STEPHAN Mikrocut, zugeführt, wodurch die gewünschte Endfeinheit und Homogenität erreicht wird.



Funktionsweise
Schneidsystem
STEPHAN Mikrocut.

Die gewünschte Endfeinheit wird über das variable Schneidsystem des Mikrocut definiert. Hierbei entsteht eine Suspension, in der die Stärkeanteile gelöst werden, der Eiweissanteil (Kleber) in kleinen Partikeln jedoch erhalten bleibt. Dies zeichnet die Qualität der Restteigsuspension unter Einsatz der STEPHAN Technologie besonders aus.

Der fertige Flüssigteig wird über Förderpumpe/Feinstzerkleinerer in die vorhandenen Behälter gepumpt, wo er für die weitere Verarbeitung gepuffert wird. Diese Behälter sind doppelwandig ausgeführt, um eine Kühlung des Produktes zu ermöglichen.

Ein Wärmetauscher kann zwischengeschaltet sein, um eine exakte Temperaturkontrolle zu gewährleisten. So wird garantiert, dass immer ein definierter Rohstoff verarbeitet wird. **I**

Mehr Wirtschaftlichkeit mit dem neuen BAS System!

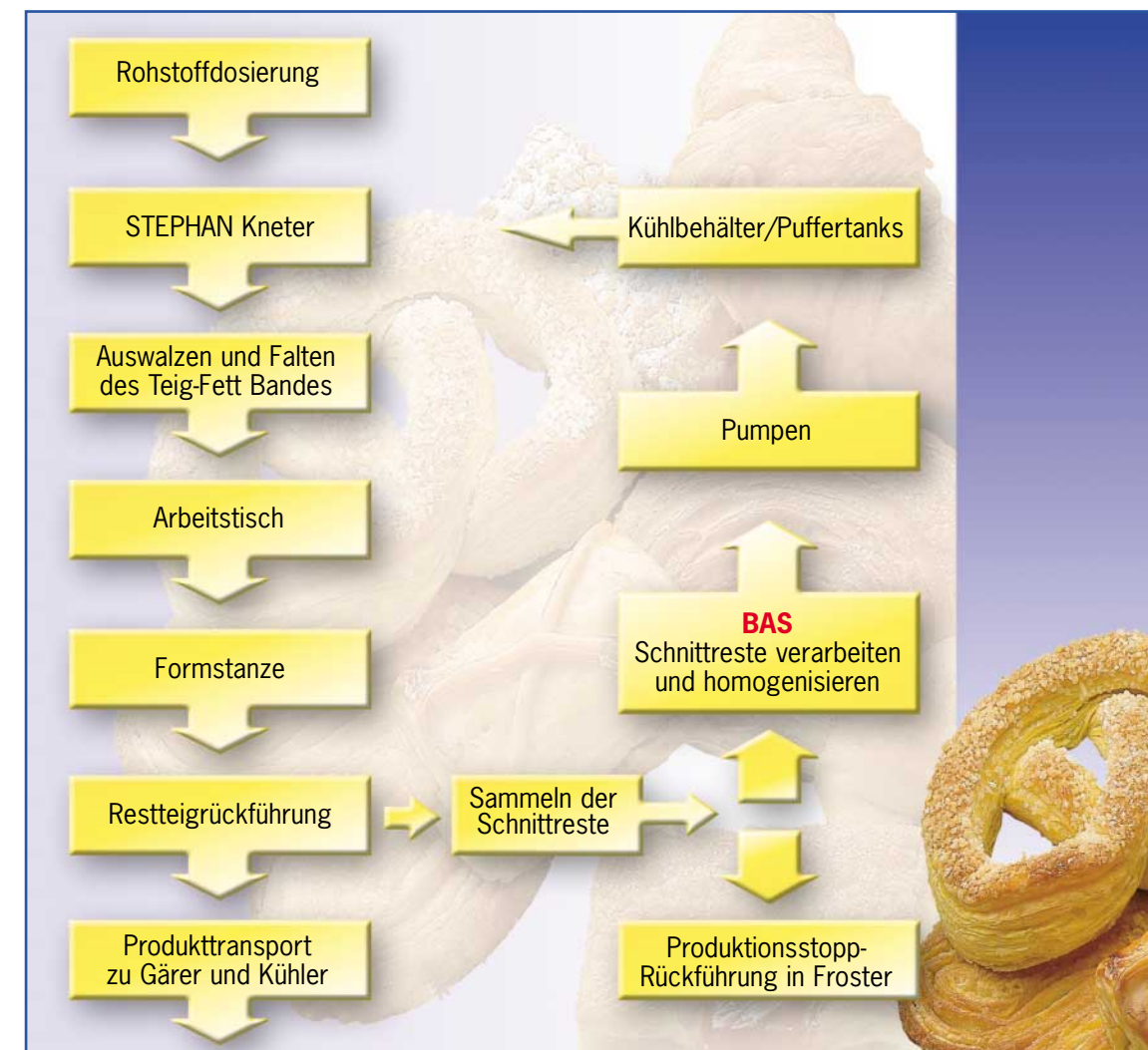
Das BAS System ist erweiterungsfähig und bietet viele Möglichkeiten.



... flexibel einsetzbar!



Prozessbeschreibung Plunder/Danish Pastry mit STEPHAN BAS



Einfach einzubinden in jedes System.

Die Anlage

Im wesentlichen besteht die vollautomatisch gesteuerte Anlage zur Teigverflüssigung aus:

- ✓ STEPHAN Teig- oder Brotzerkleinerer BAS
- ✓ STEPHAN Feinstzerkleinerer Mikrocut-MCH
- ✓ Elektrische Anlage und Steuerung
- ✓ Förderpumpe
- ✓ Wärmetauscher
- ✓ Doppelwandige Systemstanks

Die Durchsatzleistung des STEPHAN BAS Systems liegt, je nach Produkt und Verfahrensweise, bei ca. 1.200 - 2.000 kg/Std.

*Sie haben noch Fragen?
Wir beraten Sie gerne!*



Stephan Machinery - weltweit für Sie vor Ort

Zentrale:

Stephan Machinery GmbH & Co.
Stephanplatz 2
31789 Hameln
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 0 • Fax: +49 (0) 51 51 / 5 83 - 1 89
info@stephan-machinery.com

Niederlassungen:

Stephan bvba
Sluis 11
9810 Nazareth
BELGIEN
Tel.: +32 (0) 9 / 3 85 83 55 • Fax: +32 (0) 9 / 3 85 81 87
info@stephan-belgium.be

Stephan France S.A.R.L
ZAC du Mandinet
Parc d'affaires SILLIC
Rue des Campanueles
77185 Lognes
FRANKREICH
Tel.: +33 (0) 1 / 64 80 54 30 • Fax: +33 (0) 1 / 60 06 74 14
stephan@stephan-france.fr

Stephan Machinery Singapore Pte Ltd
23 Tagore Lane
#03-12 Tagore 23 Warehouse
Singapore 787601
SINGAPUR
Tel.: +65 / 64 55 / 76 70 • Fax: +65 / 64 55 / 62 20
stephansingapo@pacific.net.sg

Stephan Machinery Corp.
7200 Alum Creek Drive, Suite I
Columbus, Ohio 43217-1349
USA
Tel.: +1 (1) 614 / 4 97 89 51 • Fax: +1 (1) 614 / 4 97 91 23
sales@stephan-usa.com

Büro Russland

Verkaufsrepräsentation Russland
ul. Tschajkovskogo, 83/7, pom. 13
St. Petersburg, 191123
RUSSLAND
Tel.: +7 / 8 12 / 3 20 31 25 • Fax: +7 / 8 12 / 3 20 31 24
stephan@infos.ru

Stephan Nederland B.V.
Plesmanweg 15
7602 PD Almelo
NIEDERLANDE
Tel.: +31 (0) 5 46 / 87 41 11 • Fax: +31 (0) 5 46 / 86 45 46
info@stephan.nl

Stephan UK Ltd
Regus House, Herons Way
Chester Business Park
Chester
CH4 9QR
GROSSBRITANNIEN
Tel.: +44 (0) 12 44 / 89 32 23 • Fax: +44 (0) 12 44 / 89 33 06
info@stephan-uk.co.uk

Stephan Machinery GmbH & Co.
Verkaufsrepräsentation Schweiz
Herr Marcel Heeb
Gewerbehäus Tüfwies
Schickmattweg 8
8332 Russikon
SCHWEIZ
Tel.: +41 (0) 1 / 9 55 06 08 • Fax: +41 (0) 1 / 9 55 06 88
a.stephan@bluewin.ch

Büro Polen

Firma Konsultingowa
ul. Paslecka 14
60-454 Poznan
POLEN
Tel.: +48 (0) 61 / 8 48 92 52 • Fax: +48 (0) 61 / 8 48 92 52
jan.danielewski@neostrada.pl