



Kaak Group

technology in food production systems and bakeware



TELJES SÜTÖDEI KONCEPCIÓ

Silótól az áruig

Világméretű prezentáció



Kaak Group

Kaak: folyamatos fejlesztések bizonyított koncepciók alapján

A Kaak Csoport hét működő társaságot foglal magában, melyek valamennyien egységes minőségi koncepcióval rendelkeznek. A koncepció jellemzője a szigorúan vevőközpontú gondolkodás, vevő-elgondolású megoldások, a magas minőségű anyagok felhasználása a legmodernebb automata technológia alkalmazásával. Végül, de nem utolsó sorban: verhetetlen szerviz, hosszú évekre!



Kaak Élelmiszer Technológia

Kaak Food Technology is involved/ A Kaak Élelmiszer Technológia magában foglalja az élelmiszeriparban használt a gyártósorok széles skáláját, termelési rendszereket és egyedi gépeket, specializálódva a kenyér- és süteménysütő szektorra. A Kaak rendszerek híresek művészi technológiájukról.

Nagy kapacitásuk, optimális megbízhatóságuk és a hosszú szervizidő magukért beszélnek.

Valamennyi berendezés a költséghatékonyság modellje és az optimális hatékonyságot garantálja.



Kaak Group

Kaak

Benier

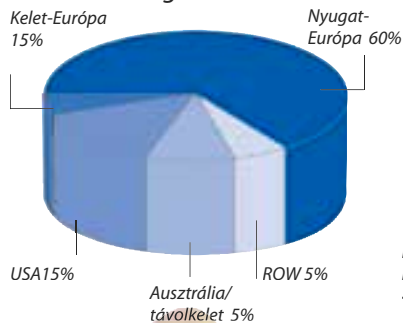
Daub

MCS

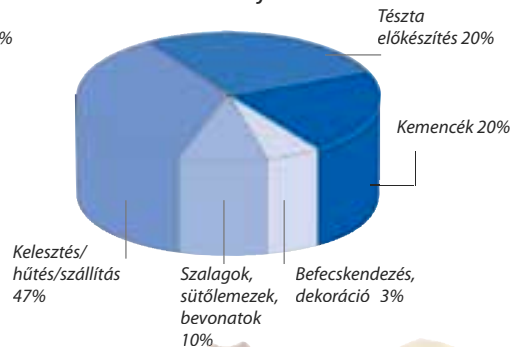
Lhotellier R2A

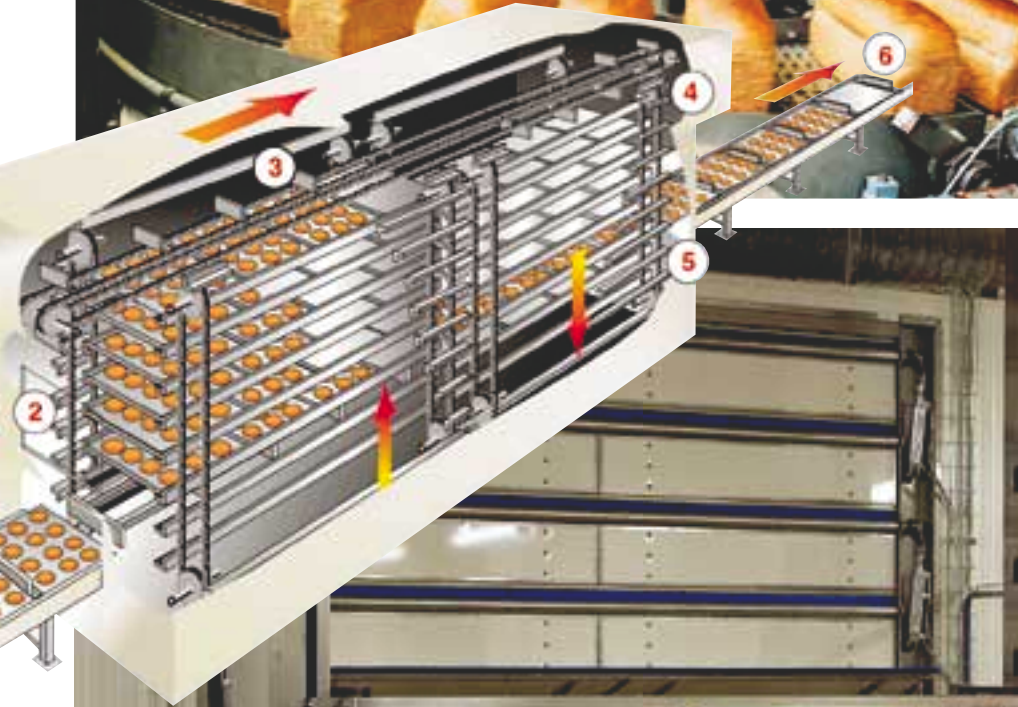
- BENIER UK**
- KAAK GROUP NORTH AMERICA**
- RITTERSHAUS**
- KSW**
- MULTIPARTS**
- BT 2000**

Értékesítés földrajzi megoszlása



Termékcsoport fontossági sorrendje





Kaak Nederland b.v.
P.O. Box 16
7060 AA TERBORG
Hollandia
Tel. +31 (0)315 33 91 11
Fax +31 (0)315 33 93 55
Internet www.kaak.nl
E-mail info@kaak.nl



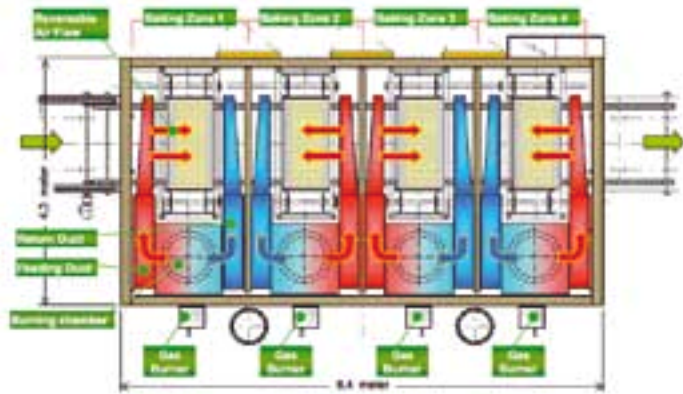
Kaak új baguette kemence

Kaak a nagysebességű baguette és ciabatta sorokra kifejlesztett egy új-típusú, többlépcsős, közvetett gázfűtésű kemencét. Tökéletesített nedvesség ellenőrzés, hűtvitel és hőelosztás, melyek az új kemence kulcs-jellemzői.

A Kaak csoport baguette koncepciójának az alapja a szabadalmazott többlépcsős technológia. Az új Kaak baguette kemencét ennek az elvnek megfelelően fejlesztették ki. Annak érdekében, hogy megsüssenek, vagy részben megsüssenek egy egyenesletes, nagyszerű rugalmasságú baguettet, a Kaak kemence fel van szerelve egy egyedi nedvesség ellenőrzéssel, hűtviteli és hőelosztó rendszerrel.

A kemence többek között az alábbi előnyökkel rendelkezik valamennyi zónában:

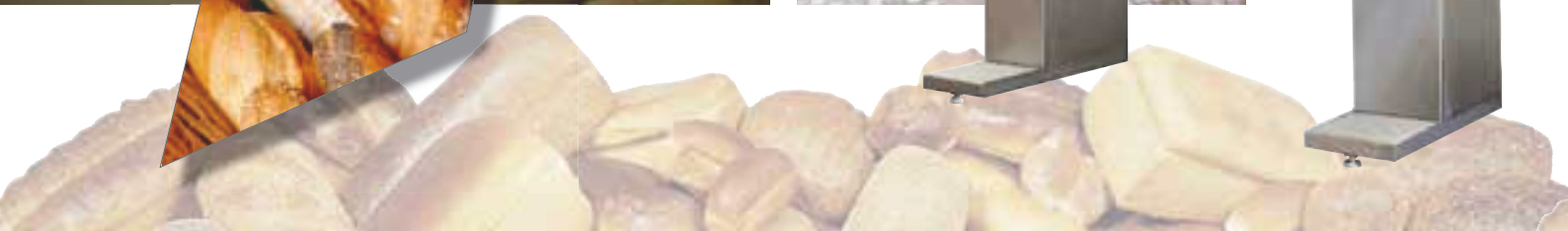
- gőzbefecskendezés
- nedvesség ellenőrzés
- visszafordítható légkeverés
- beállítható légkeverés
- légsebesség ellenőrzés



BT 2000: adagoló, befecskendező és diszító



BT 2000 fejleszti és gyártja az adagoló gépeket, befecskendező gépeket és diszító gépeket, teljesen a Kaak hagyományokkal összhangban. Továbbá a gépeket már bizonyított koncepciók alapján és a vevő igényeknek megfelelően fejlesztik ki. Minden részletében gondosan átgondolva ajánlják a kényelmet és a könnyű tisztíthatóságot.



Benier: az átgondol- tabb tésztakezelésért

Benier lényege a minőség, innováció és szerviz, de mindenek előtt az adaptálhatóság az Önök speciális igényeihez és kívánságaihoz (figyelembe véve az Önök termékeit és üzleteit).

Amit a Ön piaca elvár az: maximális minőség, maximális mennyiség, maximális költség-hatékonyság, maximális folyamat ellenőrzés, vagy ezen kulcstényezők kombinációja. Benier átgondolt megoldást tud ajánlani az Ön speciális igényeire.

Benier: a tésztakezelés megoldása a pékek, termelési menedzserek és CEO megállapodásnak megfelelően.

A Kaak csoport tagjaként egyedi megoldást tudunk ajánlani: silótól a csomagolásig, teljeskörű sütődei koncepciókkal az egész világon elégedettek a vevőink. Jelenlegi termékcsalánk a tésztakezelésben, műszaki know-how-ban és vevőinkkel az egész világon szoros együttműködésben szerzett sok éves tapasztalatunk eredménye. Álláspontunknak köszönhetően, mely szerint a legjobb megoldásokat kell szállítanunk, termékcsalánk folyamatosan fejlődik.

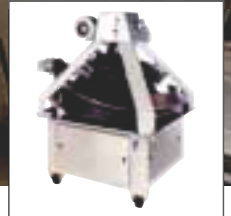
Mindegy, hogy Ön egy egyedi gépet vagy egy komplett gépsort kíván vásárolni, standardot, vagy vevőspecifikusat, vagy komplett folyamat-ellenőrzésűt, Benier a legügyesebb megoldás.

Ügyes terméksorok:

- Craft sütő készlet, minden, amire egy mesterpéknek szüksége van
- Artisan rozskenyér készlet, kezeli a nyúlós tésztát
- Francia baguette, nagy termékhozzászág, nagy volumenben
- Finom tésztasor, ügyesebb tészta kezeléshez
- Toast/szendvics sor, finom morzsalékos szerkezet, nagy kihozatal
- Szabadon álló, sor rugalmasság és nagy termékmennyiség
- Speciális sor koncepciók, mindaddig, amíg tésztával kell dolgozni: Benier a legügyesebb választás.



osztás



gömbölyű



kelesztés



formázás



Benier Nederland b.v.
P.O. Box 2165
5202 CD 'S-HERTOGENBOSCH
Hollandia
Tel. +31 (0)73 615 05 00
Fax +31 (0)73 615 05 01
Internet www.benier.nl
E-mail info@benier.nl



Kaak Group

Daub: az Ön garanciája az optimális sütési eredményre és...
.... hatékonyság a sütődei műveletekben



Daub Backtechnik GmbH egy hagyományos hanza társaság és 1938 óta meghatározóan jelen van a kemencék piacán. A teljes skálájú, vagy különböző sütési módszerekre tervezett különböző méretű kemencék fejlesztésében szerzett sokéves tapasztalata lehetővé tette Daub számára, hogy állandóan forradalmi megoldásokkal jelentkezzen számos különböző igényekre. Nem meglepő, hogy Daub volt az első a thermal-olaj fűtési kemencék területén hosszú évekig!

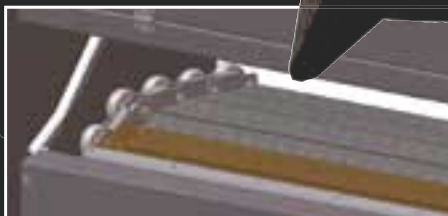
Daub kemencéket fejlesztett ipari sütődék, hagyományos sütődék és szupermarketek számára. Daub kemencéi a thermal-olaj fűtés elvén alapulnak. Indirekt hőszugárzás a radiátorokról, melyek mind a termék felett, mind pedig a termék alatt helyezkednek el, ezáltal optimumot és egyenletes sütést garantálnak.



Egy Daub kemence egyesíti a sütődében a hatékonyságot, effektív költségellenőrzést és a csúcs-minőségű kenyér sütését egyetlen koncepcióban. Daub évekig gyártotta a Thermoroll állványos kemencéket, a Backmeister emeletes kemencéket, a Freshline szupermarket kemencéket és természetesen a hanzaiipari emeletes kemencéket.



Legújabb fejlesztése a Daub Multiemeletes thermal olaj fűtésű kemence kőszalaggal. Mind az ipari hanza termelési sorunk, mind pedig a hagyományos sütősorunk (Thermoroll) számára.



Daub Backtechnik GmbH
P.O. Box 910161
D-21160 HAMBURG
Németország
Tel. +49 (0)40 547 690
Fax +49 (0)40 547 69166
Internet www.daub-hamburg.de
E-mail info@daub-hamburg.de

MCS sütődei berendezés: technológia, tapasztalat, design



MCS 1974-ben Roveretóban (Észak-Olaszország, a Garda tó területe) kezdte el gyártani berendezéseit és üzemait a sütőipar számára. Az MCS berendezések finomított, haladó és nagyon erős konstrukciója hamar ismertté vált az egész sütőipar területén és ez hozzájárult ahhoz, hogy már a késői hetvenes/korai nyolcvanas években jó hírnévre tett szert. MCS folyamatosan fejleszti termékeit annak érdekében, hogy a legnagyobb működési megbízhatóságot érje el és hogy megfeleljen minden biztonsági és higiéniai előírásnak. Ennek eredményeként MCS ma megbecsült és megbízható beszállító a legnevesebb élelmiszeripari vállalatoknál Európában és az Egyesült Államokban.



Küldetés

Az MCS műszaki küldetése, hogy automata ipari sorokat építsen fel a kenyér és pizza termelésére, mely egyesíti a nagy kapacitást, az abszolút megbízhatóságot és rugalmasságot, hogy elérje a végső termék a kívánt minőséget egy nagyon hosszú élettartam alatt.

Ezt a társaság sajátos kompetenciáján keresztül éri el automata ellenőrző rendszerek és alagutas sütős tervezésében és gyártásában, mely együtt képezi a „magját” az automatikus ipari sütő soroknak.

MCS terméksorok

- Ipari alagutas sütő, Bakemaster modell dróthálós konvejjal
- Ipari alagutas sütők, Bakemaster modell, kősütős konvejjal
- Ipari nagy hőmérsékletű alagutas kemencék, kő, vagy dróthálós sütő konvejjal
- Automata kelesztő rendszerek (kelesztők):
 - gravitációs forgással
 - stabilizált forgással.
 - gravitációs forgással, gondola típus csatornákkal, kosarakkal vagy csészékkel
 - szuperpozicionált kocikkal (hordozókkal)
- Kereszt irányú rétegelő sorok pizzához (vagy Arab kenyérhez)
- Sorok presse (nyomott) pizzához
- Automata hűtési rendszerek gravitációs forgással.



MCS Srl.
via E. Fermi, 6/8
38061 ALA (TN)
Italy
Tel. +39 (0)464 67 56 00
Fax +39 (0)464 67 15 85
Internet www.mcsbakery.it
Email info@mcsbakery.it





Kaak Group

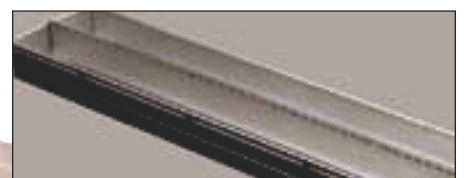
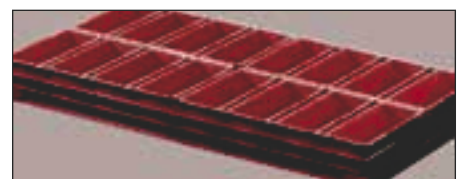


Kaak: sütődei felszerelés ...Hatékonyság a sütődei műveletekben

Ezen Kaak divízió tevékenysége elsősorban a szalagok, sütő tepsik és sütő lemezek gyártására központosul, kicsi, közepes méretben és ipari sütődék számára. Itt is nagyon fontos szerepet töltenek be a vevőspecifikus megoldások.

Mindig a legújabb műszaki megoldásokat alkalmazzák a tervezésben és a gyártásban, a vevők ötletei minden gyártósornál megjelennek a megoldásokban.

Továbbá, Kaak Bakery Supplies a szilikon bevonatú új tepsikre specializálódott, valamint a használt tepsik új bevonattal történő ellátására. Egy egységes eljárást fejlesztettünk ki a későbbi folyamatra: egy védő eljárás, amely eltávolítja a régi tapadás-gátló bevonatot, anélkül, hogy a sütő tepsik mechanikai minőségét rontaná.



Lhotellier R2A: az Önök partnere valamennyi típusú teflon bevonat esetén

Lhotellier R2A hosszú fejlesztési és termelési tapasztalattal rendelkezik. Megalakulásától (1963) Lhotellier R2A az élelmiszer piacra koncentrált (sütődék, kekszpiac és melba toast). Egyedüli céljuk a szalagok, lemezek és különböző formák bevonattal történő ellátása. Ez pedig óriási speciális tapasztalatot kínál Önöknek.

Szalagok, tepsik és lemezek kezelése azt jelenti, hogy:

- jó termékminőség és minimális termékvesztés
- Kiváló kelési, sütési és elengedési minőség
- A kenés használata teljesen vagy nagyrészt felesleges
- Tiszta és egészséges munkakörnyezetet biztosít
- Az olaj és a morzsa csökkenésének köszönhetően jobb higiéniai körülmények

A bevonatot alkalmazni lehet valamennyi alapanyagra (acél, rozsdamentes acél, alumínium) legyen az új, vagy használt.



Fluoropolymer gyanta bevonatok

A leggyakrabban alkalmazzák a hullámos kenyérsütő lemezekben, készletek a kapcsolódó formákhoz száraz toasthoz és szendvics kenyérhez. Nagy ellenállóképesség a kopással, vegyszerekkel és korrózióval szemben.



Silicone elastomer - rugalmas bevonatok

Ideális azon sütődék számára, ahol száraz toast-ot és Viennese kenyéret gyártanak, ezek a bevonatok ideális tapadásmentes minőséget és a hőhatással szembeni ellenállást ajánlanak. Egy alacsony csúszási együtthatóval, az elastomerek nagyon ellenállóak.



Szilikon gyanta bevonatok

A szilikon gyanták a leggyakrabban használtak a keksz-kreskedelemben (pl. a sárga tésztájú tojásos kekszek és általában a legtöbb folyékony tésztához). A kifordításuk zsírzással, vagy anélkül, a gyártás típusától függően.



 **Lhotellier R2A**



Lhotellier R2A
Z.I.-6 Rue Nicolas Appert
F-41700 CONTRES
Franciaország
Tel. +33 (0)2 54 79 70 00
Fax +33 (0)2 54 79 70 10
Internet www.lhotellier-r2a.fr
E-mail info@lhotellier-r2a.fr



Kaak Group

Multiparts: szalagos szállító rendszerek és elektromos szekrények

A Kaak Csoport tagjaként, Multiparts gyártja és értékesíti többek között a rozsdamentes acél ipari kerítések. Továbbá gyártja és értékesíti a plastik szállító szalagokat MultiWay és MultiCurve márkanéven.

MultiWay

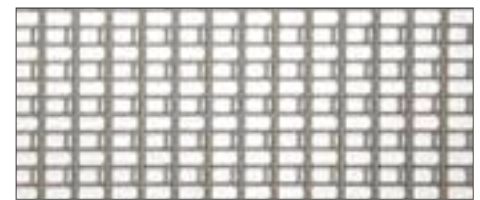
MultiWay és MultiCurve szalagok a következő előnyökkel rendelkeznek

- csendes működés
- energiatakarékosság
- üvegszállal megerősített szalag, nagy teherbírás és hosszú élettartam
- a termék állandó és megfelelő pozicionálása
- a nemzetközi higiéniai szabványnak megfelelően terveztük
- végtelenített szalag, egyszerű konstrukció, alacsony karbantartási igény



MultiWay Modular szállító program

A MultiWay Program kiegészül egy modulárisan épített rozsdamentes acél szállító rendszerrel. A koncepció a következő lehetőségeket ajánlja: gyors reakcióidő, gyors szállítás, megbízható és bizonyított szállítási rendszer. Ez azért lehetséges, mert a rendszer szíve a max. 1300 mm széles, MultiWay szállító szalagok körül épül fel. Kiváló ár mellett a rendszert könnyen saját maguk állíthatják fel. Továbbá a szállító rendszer felszerelhető a MultiWay program más szalagaival is.



Multiparts



Multiparts
P.O. Box 16
7060 AA TERBORG
Hollandia
Tel. +31 (0)315 33 91 11
Fax +31 (0)315 33 93 55
Internet www.kaak.nl
E-mail info@kaak.nl





Kaak Software worldwide



- Hiba diagnosztika
- Recept menedzsment
- Sütési program
- Termelés statisztikai adatai
- Üzem monitoring

Recept menedzsment

Monitoring

Kimenet ellenőrzés

- Történelmi hőmérséklet monitoring
- Történelmi páratartalom monitoring
- Hibadiagnosztika
- Üzem monitoring

- Kimenet/tétel ellenőrzés
- Statisztikai termelési adatok

adatbevitel

output

kimenet



Integráció a silókkal

Keverés

- következők automata beállítása
- keverési idő
- Hőmérséklet
- Sebesség
- Hibadiagnosztika
- Stb.

Benier

Osztó
Elő-kelesztés
Kerekítő
Alakító

- A következők automata beállítása:
- Ellenőrzési idő, hőmérséklet és nedvesség
- kerekítés aránykiszámítása
- ellenőrző mérő
- hibadiagnosztika
- Stb.

Kaak

Végző kelesztés
Szalag berakás
Kemence betöltése
Disztítés

- következők automata beállítása
- előírt idő, hőmérséklet és nedvesség
- specifikus szalag, vagy sütőlemez beosztás
- a disztítés és vágás típusának kiválasztása
- hibadiagnosztika
- Stb.

Daub
 MCS

kemence

- Automatic setting of.. / A sütési program automata beállítása
- Hőmérséklet zónánként
- Sütési idő
- A turbó hőáramlásának ellenőrzése
- Gőz ellenőrzése
- Hibadiagnosztika
- Stb.

Kaak

Kirakodás
Páramentesítés
Hűtés

- Recept alapján a gép paramétereinek beállítása
- Páramentesítő
- űtési idő
- Hibadiagnosztika
- Stb.

Integráció gépek





Kaak Group

Az Önök állandóságának jegy

Az, hogy az egész világon dolgozunk jelenti, hogy rendelkezünk azzal a kis pluszszal rugalmasságban és mentalitásban. Azt is jelenti, hogy a nemzetközi viselkedés természetes számunkra. Ez a tapasztalat, az általános üzletpolitikánkkal együtt teszi a Kaak csoportot egy erős modern társaságá. Erre szolgál bizonyítékul a világ sütőüzemeinek bemutatása.

Ha meg akarnak győződni képességeinkről, akkor ennek legjobb módja, ha eljönnek Terborg-ba, Contres, Ala, 'Hertogenbosch vagy Hamburgba és megnézik szervezetünket, a gépparkot és a mögöttük álló embereket. „Az Önök állandóságának jegye” a mottónk. Lehetőség van gépek szállítására a legrövidebb megtérülési idővel és az Önök nagy termelékenysége a mi célunk. Szeretnénk biztosítani, hogy beruházása megtérül.

Kereskedelmi hálózat világszerte

<p>▶ Franciaország - Lhotellier R2A Contres</p> <p>▶ Olaszország - MCS, Ala</p>	<p>▶ Németország - Daub Backtechnik, GmbH, Hamburg - Rittershaus GmbH, Hamburg</p>	<p>▶ Hollandia - Kaak Nederland b.v., Terborg - KSW, Terborg - Benier Nederland b.v., 's-Hertogenbosch</p>	<p>▶ Egyesült Királyság - Benier U.K. LTD, Milton Keynes</p>	<p>▶ CWA - Kaak Group North America Inc., Atlanta</p>
---	---	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Ausztrália Bakery Combinations Sydney • Belorusszia Anton Ohlert GmbH Minsk • Belgium H&C BVBA Brasschaat • Brazília Elite Technologia & Suporte Industrial LTDA Porte Alegre • Bulgária S.C. Equip S.R.L. Sofia • Csehország Pekass s.r.o. Plzeň • Dánia Danmatic A/S Viborg • Németország Anton Ohlert GmbH Köln • Finnország Bedika Oy Helsinki • Franciaország Gelé S.A.S. Cesso • Görögország Clivanex J. Lappas Athene • Magyarország Panulat Hungaria Pannonhalma • Izland Innbak HF Reykjavik • Irán Nami Nik Nahad, Bakery Ind. Tehran • Izrael Trident Sales Agencies Kefar - Sava 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuwait Target Bakery & Pastry Combination Middle East Kuwait City • Norvégia He-Teknikk A/S Oslo • Hollandia HTI Wychen • Lengyelország Peters & Nurkowski Poznan • Portugália Pronewtech Lda Setubal • Románia S.C. Equip S.R.L. Sibiu • Oroszország Anton Ohlert GmbH Moscow • Szlovénia Anton Ohlert GmbH St. Petersburg • Szlovákia BTF Vrtojba • Spanyolország Technopek s.r.o. Bratislava • Svédország Tecnofoods S.L. Valencia • Taiwan Lundpac AB Ystad • Törökország Pan Land Union Corp. Taipei • Ukrajna Untech Istanbul • Ukrajna Anton Ohlert GmbH Kiev
---	---



Silótól az áruig

