

## EISWASSERANLAGEN

### UNSERE PRODUKTE... EISWASSERANLAGEN VON LANGHEINZ

Im schwäbischen Starzach ansässig, entwickelt und produziert die Firma Langheinz seit mehr als 12 Jahren nun Eiswasseranlagen, Wassermisch- und Dosiergeräte für Bäckereien.

Mit einer breiten Produktpalette, passend für jede Betriebsgröße, ausgereifter Technik und hervorragender Qualität stellen Sie damit optimale Wassertemperaturen bei der Verarbeitung sicher. Durch die kompakten Abmessungen der Anlagen und die konstante Schüttwassertemperaturen werden sie zum unerlässlichen Werkzeug in jeder modernen Bäckerei.



## VON UNSEREN LEISTUNGEN KÖNNEN SIE PROFITIEREN

### UNSER KONTAKT... ZU IHNEN UND IHREN BEDÜRFNISSEN

Wirklich wichtig ist es, sich kennenzulernen und miteinander zu kommunizieren – nur so werden die entscheidenden Informationen transportiert und haben die Möglichkeit beim Gegenüber anzukommen. Hier sind Sie gefragt, denn den ersten Schritt müssen Sie tun.

Sprechen Sie uns an, wir werden gemeinsam mit Ihnen das Beste für Sie und Ihre Bedürfnisse erarbeiten.

Egal wie Sie mit uns Kontakt aufnehmen möchten, ob telefonisch, per Fax oder Mail, wir helfen Ihnen gerne weiter und freuen uns bereits auf Sie!



### BÄCKEREITECHNIK ADALBERT BARTENSCHLAGER

Schlösslestraße 5 | 87746 Erkheim  
Tel 08336 9888 | Fax 08336 9888  
info@teigmacherei.de



BÄCKEREITECHNIK  
FÜR MODERNE  
TEIGMACHEREI



## VON UNSERER BERATUNG KÖNNEN SIE PROFITIEREN

### UNSERE BERATUNG...

OFT MUSS ES NICHT EINE NEUE MASCHINE SEIN,  
SONDERN EINFACH NUR DER BLICK VON AUSSEN



ADALBERT BARTENSCHLAGER



BERNHARD SCHÜTTERT

In den „Mühlen der alltäglichen Arbeit“ nimmt man Dinge oft nur subjektiv wahr. Abläufe haben sich eingespielt und müssen abgearbeitet werden. Bei Ihnen geht es tatsächlich um das tägliche Brot – zu Ihrer Existenzsicherung und zum Wohl Ihrer Kunden.

Oft hilft schon ein Blick von außen, um Schwachstellen oder Mängel aufzuzeigen. Und mit der richtigen Beratung kommen Sie schnell wieder auf Kurs.

Wir bieten Ihnen diese Beratung – von Fachmann zu Fachmann. Wir möchten **DIE FACHBERATUNG** für Sie sein!

### WIR BERATEN ZU FOLGENDEN THEMEN:

- Roggensauerteige und Sauerteiganlagen
- Weizenvorteige und Weizenvorteiganlagen
- Brotqualität optimieren
- Backen ohne Zusatzstoffe
- Ertragssteigerung durch konventionelles Backen
- Optimierung von Teigführungen

## SAUERTEIG- UND WEIZENVORTEIGANLAGEN

### UNSERE PRODUKTE...

SAUERTEIG- UND WEIZENVORTEIGANLAGEN  
VON HEMATRONIC

HEMATRONIC hat langjährige Erfahrung in der Entwicklung und Produktion von Anlagen für Sauerteige, Weizenvorteige und Fermentsauerteigen.

Durch den Einsatz der Anlagen können Sie völlig auf Hilfsstoffe, Backmittel und Convenience-Produkte verzichten. Sie selbst kontrollieren den Brot-Geschmack. So können Kundenwünsche und regionales Kaufverhalten optimal genutzt werden. Auch was die Brot-Frischhaltung betrifft, werden Sie deutliche Unterschiede gegenüber mit Hilfsstoffen gefertigten Broten bemerken.

Die Anlagen benötigen nur wenig Platz und sind für jede Betriebsgröße passend erhältlich. Darüber hinaus sind sie einfach zu bedienen, gut zu reinigen und äußerst robust verarbeitet.



## SILO- UND FÖRDERANLAGEN

### UNSERE PRODUKTE...

SILO- UND FÖRDERANLAGEN  
VON BIBERACH BÄCKEREITECHNIK GMBH

In diesem Bereich arbeiten wir mit der Biberach Bäckereitechnik GmbH als Partner zusammen. Hierbei wählen wir stets das Produkt, das für Ihr Unternehmen das Richtige ist.

Beginnend bei der Lagerung, dem Fördern und Verteilen, Dosieren und Wiegen sowie dem Mischen der einzelnen Komponenten bis hin zur kompletten Automatisierung der Teigmacherei bieten wir alles notwendige, um Sie und Ihre Bäckerei für die Zukunft sicher aufzustellen.

Von der Planung über die Montage bis hin zum Service Ihrer Anlagen erhalten Sie von uns kompetente Unterstützung in Sachen Silo- und Fördertechnik.

