

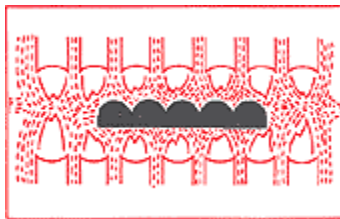


Funktionsbeschreibung der verschiedenen Öfen

Um qualitativ hochstehende Backprodukte produzieren zu können, benötigt man korrekt vorbereitete Zutaten, technisches Know-how und eine gute Ofenleistung. Kein Ofen kann eine schlechte Vorbereitung kompensieren, aber ein schlechter Ofen kann das Produkt ruinieren. Und da die Backzeit reduziert wird, um die Produktion zu erhöhen, werden die Zubereitung und die Ofenleistung wichtiger. Sobald in einem Ofen ein feuchtes Produkt von Hitze durchdrungen wird, gelangt Wasser vom Produktinneren an die Aussenseite und wird zu Dampf. Das eigentliche Backen kann nicht beginnen, bevor dieser Dampf verschwunden ist. Die Ofentemperatur bewirkt verschiedene Oberflächen-Effekte auf dem Produkt.

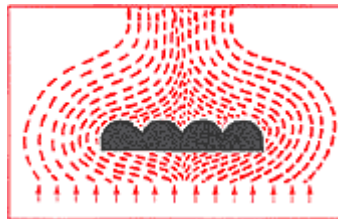
<u>Ofen-Temperatur</u>	<u>Oberflächen-Wirkung</u>
90° C	Dämpfen
110° bis 160° C	Knusprig werden
155° bis 210° C	Bräunen
195°C+	Austrocknen

Hitzequellen der Öfen:



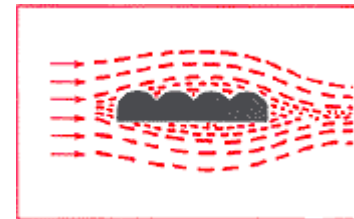
Jet Sweep:

Im „Jet Sweep“-Ofen werden heisse Luft-Säulen kraftvoll auf die gesamte Produkt-Oberfläche gepresst. Diese Säulen fegen die kalte Luft weg, die das feuchte Produkt umgibt. Das Backen fängt sofort an, und weil sich eine Kruste um das Produkt bildet, bleibt der grösste Teil der Feuchtigkeit im Produkt, um die Frische zu garantieren.



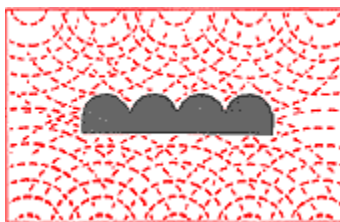
Heissluft:

Heisse Luft steigt langsam aufwärts. Dies benötigt mehr Zeit, um die kalte Luft und die Feuchtigkeit an der Oberfläche zu verdrängen. Wenn das Produkt auf einem Blech liegt, fängt der Boden zu backen an, bevor die Mitte und die Oberfläche heiss werden.



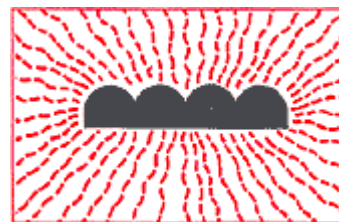
Umluft:

Erhitzte Luft wird kraftvoll über das Produkt hinweg geleitet. Die Hitze kann nicht in jede Unebenheiten des Produkts eindringen, so dass die Ränder schneller backen und ein ungleiches Backergebnis erzielt wird.



Infrarot-Strahlen:

Hitze entsteht im Produkt erst, wenn die Strahlen absorbiert werden. Die Strahlenintensität vermindert sich, wenn die Distanz von der Strahlenquelle zum Produkt erhöht wird. Als Resultat wird ein Produkt mit unebener Oberfläche ungleichmässig gebacken. Auch werden die Strahlen von dunklen Oberflächen mehr angezogen als von hellen. Nur Produkte mit einheitlicher Oberfläche und Farbe werden gleichmässiger.



Mikrowellen:

Wenn Mikrowellen durch das Produkt dringen, werden die Wasserteilchen in Schwingungen versetzt und so entsteht Hitze im Inneren. Es gibt keinen Oberflächen- Effekt, so dass ein schwammiges Produkt entsteht, welches im Endeffekt schneller austrocknet.