



Home

Home

Lebensmittelherstellungsanlagen

Getränkeherstellungsanlagen, Zubehör

Abfüllmaschinen, Verpackungsmaschinen, Verpackungen, Packhilfsmittel, Ausstellungsmaterial

Rohstoffe, Hilfsstoffe, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Betriebsmittel, Ausschankanlagen, Fahrzeuge

Betriebslogistik, Anlagekomponenten, Kälteversorgung, Luftversorgung, Gasversorgung, Wärmeversorgung, Wasserversorgung

Qualitätssicherung, Analytik, Messtechnik, Dienstleistungen, IT-Systeme

Lebensmittel- & Getränkeherstellung Schweiz 2017



Katalog als PDF herunterladen

Impressum Über uns Kontakt

Werbemöglichkeiten

Natürliche und antiallergene Backtrennmittel – optimale Auftragung bei sauberem Umfeld

Trennmittel – IFS-, HACCP-, Koscher- und Halal-zertifiziert

Beim Backen von Kuchen, Zöpfen, Laugengebäck und Brot, die in Formen oder auf Blechen hergestellt werden, kommt es häufig zu starken Trennproblemen und braunen oder schwarzen Verkrustungen. Solche Probleme kann man leicht beheben, indem man ein Trennmittel mit anderer Zusammensetzung einsetzt. Bei Tiefkühlproduktionen ist der Einsatz von Trennmitteln immer eng verbunden mit Experten-Know-how, da Trennmittel bei sehr tiefen und sehr hohen Temperaturen immer optimal und ohne Rückstände trennen müssen. Dauerbackwaren benötigen Trennmittel, die über viele Monate geruchs- und geschmacksneutral bleiben müssen. Für eine optimale und kostengünstige Lösung beraten Sie gerne die kompetenten Mitarbeiter von Dübör. Wir stellen seit über 50 Jahren Trennmittel her und verarbeiten dabei ausschliesslich pflanzliche Öle und Wachse.

Alle Dübör-Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards und sind durch ständige Kontrollen im eigenen Entwicklungslabor von gleichbleibender, hervorragender Qualität.

Dübör bietet für alle Backwaren das geeignete Trennmittel.

Bio-Produkte TRENNAKTIV Bio 200 und Bio ST Öl – In der EU mit Bio Grünstempel produziert und als Import von der bio.inspecta AG für die Schweiz zertifiziert!



Das Beste aus der Natur – und damit das auch so bleibt, garantieren wir permanente Qualitätskontrollen der laufenden Herstellung und des Rohstoffanbaus. Nur so können Sie sicher sein, das Beste aus der Natur immer in gleichbleibender Qualität zu bekommen.

Bio-Produkte sind auf dem Markt zunehmend mehr gefragt. Die Konsumenten wollen sich bewusst, nachhaltig und gesund ernähren. Dem Kunden wird immer deutlicher, wie wichtig eine ausgewogene Ernährung ist und wie positiv sich diese auf den Körper und das Wohlbefinden auswirkt. Sämtliche Backtrennmittel, Schneid- und Gleitöle von Dübör sind zu 100 Prozent aus natürlichen und gesundheitsunbedenklichen Zutaten hergestellt. Die Produkte sind IFS-zertifiziert (International Food Standard), GVO-frei, aus komplett antiallergenen Zutaten, transfettfrei und beinhalten Sonnenblumenleizithin. Das Produkt TRENNAKTIV Bio 200 bietet sich an, um Bio-Produkte zu backen. Es ist ein vielseitig einsetzbares und sehr hochwertiges Trennmittel, welches sich für alle Flachbleche und Formen eignet.

Bio-Schneidöl Bio ST Öl

Das Bio-Schneidöl «Bio ST Öl», das für alle Maschinen und Brotschneidemaschinen verwendet werden kann, hat sich in den letzten Jahren zum Standardprodukt für hygienische und bio-konforme Schneidverfahren etabliert. Es wird nach den DE-ÖKO-21-Richtlinien produziert und ist – wie alle Dübör-Produkte – in diversen praktischen Gebindegrößen erhältlich (3, 15, 100, 200, 600 und 1000 Liter).

Dübör-Sprüngeräte

Wenn Öle versprüht werden, so muss die Umgebung sauber bleiben. Dies ist nur möglich, wenn die Sprühtechnik darauf abgestimmt ist.

Die Dübör-Sprüngeräte gewährleisten, dass viskose, hochwertige Backtrennmittel optimal versprüht werden. Geringer Verbrauch, weniger Sprühnebel und damit ein sauberes Umfeld sowie die optimale Verteilung und eine gleichmässige Brauung des Gebäcks sind so sichergestellt. Grundlage hierfür ist unter anderem ein speziell für Trennmittel von DÜBÖR entwickelter Düsenkopf, der eine optimale Ausbringungsmenge auf den Punkt in Verbindung mit kurzen Schaltzyklen sicherstellt. So bekommt die Form und nicht der Rand die Umwelt das Trennmittel ab. Für Handsprüngeräte sollten entsprechende, gut sichtbare DÜBÖR-Trennmittel verwendet werden, die sich gleichmässig auftragen lassen. Dübör bietet Gerätesysteme vom mobilen Handsprüngerät bis zur modularen Sprühanlage an. Die Integration in den Produktionsprozess des Kunden erfolgt schnell und effizient. Alle Trennmittel-Sprüngeräte werden im eigenen F&E-Zentrum in Eiken (CH) entwickelt und montiert.



Schwallanlagen und Bandanlagen

Neben der Verarbeitung von Trennmitteln widmet sich DÜBÖR auch der Verarbeitung von Fondant, Kuvertüre, Glanzstrieche sowie Fettglasur. Die automatische Schwallanlage AB-Z findet mit einer Länge von nur 1320 mm und einer Arbeitsbreite von 610 mm rollbar Platz auf engstem Raum. Vollständig aus Edelstahl gefertigt bietet die Auffangwanne wie auch der höhen- und neigungsverstellbare Schwallkasten optimale Einstellmöglichkeiten zum Schwallen und Abspinnen bei variablen Arbeitsbreiten. Die stufenlos einstellbare Bandgeschwindigkeit und Pumpendrehzahl ermöglichen eine gute Regulierung des Rohstoffauftrags und ausserdem eine optimale Anpassung an einen bereits bestehenden Produktionsablauf. Der in Edelstahl gekapselte wartungsfreie Heizungsblock schafft die Grundlage für eine genaue und schonende Temperierung mit trockener Wärme. Gute Zugänglichkeiten von Pumpen und Schläuchen wie auch Ablaufmöglichkeiten zur Reinigung prägen das Gesamtbild der Anlage. Neben der Verarbeitung von allen gängigen Glasuren ist mit einem weiteren Bandmodul auch eine Sprüheinheit für Aprikotur wie auch eine Bandanlage lieferbar. Eine Anpassung in Arbeitsbreite, Höhe oder Länge ist im Rahmen des Sondermaschinenbaus problemlos möglich.



Temperaturmessgerät Aromen

Reinigungsgeräte

Wägetechnik Temperaturregler

Schnellkupplung

Feuchtigkeitsmessgerät

Rohrverbindungen

Pumpen Durchflussmesser

Desinfektionsmittel

Exzenterschneckenpumpe

Schädlingsbekämpfung

Dosierpumpe

Die DÜBÖR hat die letzten Jahre kontinuierlich ihr Leistungsspektrum für ihre Schweizer Kundschaft erweitert.

Der DÜBÖR Frischdienst liefert täglich in der Schweiz jetzt auch den gebrauchsfertigen, rein pflanzlichen, Boyens Frischhalte-Gelee. Ihr Gebäck bleibt damit lange frisch und glänzt appetitlich.

Geliefert wird das Frischhalte-Gelee in der praktischen «BAG-in-BOX» Verpackung (BIB), es eignet sich zum Aprikotieren, Gellieren, Fluten und Abglatzen.

Die DÜBÖR Backtrennmittel- und Apparatebau AG ist eine in der Schweiz ansässige inhabergeführte Unternehmensgruppe um den Schweizer Holger Groneweg und umfasst europaweit mehrere Unternehmen und Beteiligungen aus den Bereichen Rohwarenverarbeitung und Anlagenbau. Weltweit verlassen sich seit über 50 Jahren Kunden auf das DÜBÖR-Know How um Trennmittel und deren Verarbeitung.

Dübör Backtrennmittel- und Apparatebau AG
Gehrenstrasse 4
5074 Eiken
Telefon 062 865 62 40
Fax 062 865 62 50
verkauf@dueboer.com
www.dueboer.ch