

## PRESSEMITTEILUNG

**Kopfmaschine Magnus Soft erhält weitere Auszeichnung**

### Innovationspreis „Trophée Europain 2010“ für Fortuna



**Bad Staffelstein, 17. März 2010. Nach dem Gewinn der „iba-trophy 2009“ wurde die Kopfmaschine Magnus Soft der Fortuna Maschinenbau Holding AG jetzt auch mit dem Innovationspreis „Trophée Europain 2010“ ausgezeichnet. Durch das völlig neuartige Teigteil- und Wirksystem können mit der Magnus Soft selbst sehr weiche Teige mit TA-Werten bis 180 vollautomatisch aufgearbeitet werden, was mit einer klassischen Kopfmaschine bisher nicht möglich war. Die Preisverleihung fand am 6. März auf der Sonderausstellungsfläche „Innovationen“ der Fachmesse Europain in Paris statt.**

Die Ausstellungsfläche „Innovationen“ in Halle 4 gehört zu den meistbesuchten Bereichen der Europain. Hier werden die Preisträger der „Trophées Europain“ gezeigt – in diesem Jahr elf an der Zahl. Die Produkte, die hier zu sehen sind, müssen eine Reihe von Kriterien erfüllen: Sie müssen besonders innovativ sein und durch ihre Originalität die Kreativität der Anwender fördern. Darüber hinaus sollten sie aufgrund ihrer technischen Leistungsfähigkeit die Produktivität erhöhen und gleichzeitig für eine merkliche Zeitersparnis sorgen. Genau das tut die neu entwickelte Kopfmaschine Fortuna Magnus Soft, die von der Jury mit dem Innovationspreis „Trophée Europain“ in der Kategorie „Prix Procédé“ prämiert wurde.

Die Fortuna Magnus Soft dient der rationellen Verarbeitung besonders schwieriger, klebriger Teige mit TA-Werten bis 180. Bisher ließen sich solche Teige nur mit einer Teigteil- und Wirkmaschine nach dem Messersterprinzip verarbeiten, was arbeitsintensiv und zeitaufwändig ist. Die neu entwickelte Kopfmaschine Magnus Soft arbeitet diese fast flüssigen Teige mit verblüffender Teilgenauigkeit und größtmöglicher Teigschonung vollautomatisch auf. Ein Kolben-Teilkammersystem teilt



den Teig ohne die Zugabe von Streumehl in exakt gleich große Portionen des gewünschten Stückgewichts. Anschließend wird er mit Hilfe eines zum Patent angemeldeten Druckluft- und Öl-Düsen-Systems von den Teilkammern getrennt. Eine weitere Besonderheit sind die neu entwickelten, schräg angeordneten Wirkkanäle. Sie verlaufen direkt über dem Transportband, so dass keine gezielte Übergabe der ungewirkten Teigstücke erforderlich ist. Zum Schluss werden die Teiglinge in spezielle Formbleche abgesetzt, für die Fortuna eigens eine Absetzung entwickelt hat.

### **Das Unternehmen**

Die Fortuna Maschinenbau Holding AG ist einer der ältesten Hersteller der Welt für Bäckereimaschinen. Seit über 120 Jahren steht der Name für technisches Know-how und hohe Fertigungsqualität „Made in Germany“. Das Traditionsunternehmen aus dem bayerischen Bad Staffelstein entwickelt und fertigt Maschinen zur Produktion von Gebäcken wie Brötchen, Brezeln, Buns, Fladenbrotten oder Pizzaböden. Das Produktspektrum reicht vom Fortuna Automaten, einer Teigteil- und Wirkmaschine für den Handwerksbäcker, bis hin zu computergesteuerten Produktionsanlagen für die rationelle Herstellung großer Stückzahlen. Von den innovativen Lösungen profitieren Kunden auf der ganzen Welt, die Fortuna über ein weit verzweigtes Vertriebsnetz betreut.

**Weitere Informationen unter [www.fortuna-schroeder.de](http://www.fortuna-schroeder.de)**

### **Fortuna Maschinenbau Holding AG**

Auwaldstraße 1  
96231 Bad Staffelstein  
Telefon: +49 9573 9630-0  
Telefax: +49 9573 9630-96  
Internet: [www.fortuna-schroeder.de](http://www.fortuna-schroeder.de)

### **Ansprechpartner für Redaktionen**

Melanie Potel  
Hummelbergstraße 29  
69242 Mühlhausen  
Telefon: +49 6222 662692  
E-Mail: [presse@fortuna-schroeder.de](mailto:presse@fortuna-schroeder.de)

**Bildmaterial erhältlich über [presse@fortuna-schroeder.de](mailto:presse@fortuna-schroeder.de)**

Belegexemplar erbeten