



## Presseinformation

### iba.Connecting Experts: Heutige Eröffnung mit zwei Weltpremieren und Innovationen

**Der Countdown läuft: iba.Connecting Experts öffnet heute wieder die virtuellen Pforten. Teilnehmer können sich auf Produktpräsentationen und individuelle Beratung von Ausstellern freuen, sich für Fachvorträge von führenden Branchenspezialisten registrieren und sich über die neuesten Trends informieren. Einige Innovationen haben heute auf der Netzwerkplattform der globalen backenden Branche ihr Marktdebüt.**

**München, 25. Oktober 2021** – Trends, Innovationen und Weltpremieren: iba.Connecting Experts bringt die Experten der globalen backenden Branche dieses Jahr erneut virtuell zusammen. Die nächsten vier Tage stellen die Weichen für das Geschäftsjahr 2022 und ein persönliches Wiedersehen auf der iba 2023. Neben Produktvorstellungen von KOMA Cooling & Conditioning und einer Videodemonstration der Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG, präsentiert sich Somengil im Innovationsbereich. Das portugiesische Unternehmen erklärt alles rund um den MultiWasher – eine leistungsstarke industrielle Waschmaschine, die ergonomisch und benutzerfreundlich ist und gleichzeitig optimale Ergebnisse liefert. Eine ganze Reihe von Ausstellern nutzt das digitale Event, um ihre Neuheiten dem globalen Markt vorzustellen. Für einige Produkte handelt es sich hierbei sogar um eine Weltpremiere: Die Marel TREIF GmbH und VMI SA stellen ihre neusten Innovationen erstmals einem weltweiten Publikum vor. Die fünf nachfolgend präsentierten Innovationen sind nur einige der Neuheiten, die auf der iba.Connecting Experts im Oktober vorgestellt werden und für die Innovationskraft der Branche stehen.

**Veranstalter:**  
**GHM Gesellschaft für  
Handwerksmessen mbH**  
**Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**  
Postfach 82 03 55  
81803 München, Deutschland  
Paul-Wassermann-Str. 5  
81829 München, Deutschland  
T +49 89 189 149 164  
F +49 89 189 149 169  
presse@ghm.de  
www.ghm.de  
Geschäftsführung:  
Dieter Dohr (Vorsitzender)  
Klaus Plaschka | Klaus Dittrich  
Registergericht München  
HRB 40217  
USt-IdNr.: DE 129358691

**Ideeller Träger und Inhaber:**  
**Zentralverband des Deutschen  
Bäckerhandwerks e.V.**  
Präsident: Michael Wippler  
Hauptgeschäftsführer:  
Daniel Schneider  
zv@baeckerhandwerk.de  
www.baeckerhandwerk.de

### **Weltpremiere: Die PRIMUS fusion SB der Marel TREIF GmbH**

Auf iba.Connecting Experts hat die Brotschneidemaschine ihren ersten großen Auftritt. Die [PRIMUS fusion SB](#) ist die erste voll integrierbare Self-Service-Brotmaschine von TREIF. Sie fügt sich in die Ausstattung der Verkaufstheke ein und schafft so mehr Platz für die Auslage von Brot und Backwaren. Die PRIMUS fusion SB wird vom Kunden selbstständig bedient und bietet durch die ergonomische Bedienhöhe entsprechenden Komfort. Durch die integrierte Abfallwanne mit Resteklappe erfüllt die Maschine höchste Hygieneanforderungen.



### **Der DIOSNA Hygienic Design Wendel Mixer von DIOSNA Dierks & Söhne GmbH**

Im Jahr 2019 brachte DIOSNA das erste Modell seiner kontinuierlich wachsenden Hygienic Design-Serie auf den Markt: die WH 240 E- und WH 600 E-Modelle für Großbäckereien. Im September 2021 wurde das neueste Modell auf den Markt gebracht: der [Hygienic Design Wendel Mixer](#) mit abnehmbarer Schüssel und einem bearbeitbaren Volumen von bis zu 240 kg\*: der WH 240 A. Der Mixer zeichnet sich durch ein offenes Design aus und ist mit elektrischen Halterungen ausgestattet, die die Schüssel fixieren. Das Produkt kann sowohl in herkömmlichen Bäckereien als auch in vollautomatisierten Großbäckereien verwendet werden, indem es in ein lineares Transport-Mix-System integriert wird.



\* Weizenteig mit TA 156

## Der Stikkenofen MIWE roll-in e+ 2021 von MIWE Michael Wenz GmbH

MIWE stellte in den letzten Jahren eine steigende Nachfrage nach Stikkenöfen fest. Vor diesem Hintergrund präsentiert das Unternehmen nun mit dem Modelljahr 2021 seines MIWE roll-in e+ einige wichtige Neuerungen und zusätzliche Verbesserungen. Dazu gehören der MIWE Heat Flow, optimierte Schwadenwassereinläufe, die weitere Verbesserung der patentierten MIWE aircontrol



und mehrlagige Isoliermatten für eine verbesserte Isolierwirkung – zusammen schafft dies zuverlässige und gleichmäßige Backergebnisse für unterschiedlichste Backwaren und natürlich einen sparsamen Energieeinsatz.

## Weltpremiere: Der Phebus Mixer von VMI SA

Phebus von VMI ist eine Planeten-Rührmaschine und eignet sich für komplexe Zubereitungen wie Cremes, Baisers, Brioches, Brotspezialitäten und mehr. Die Schüsselkapazitäten der Rührmaschine reichen für große Teig- und Snackteigproduktionen von 80 bis 200 l. Das Gerät bietet eine Auswahl von drei Mix- bzw. Kneteinsätzen aus Edelstahl (Schneebeisen, Rührhaken und Schläger). Mit fünf einstellbaren Geschwindigkeitsstufen sorgt Phebus für gleichmäßige Misch- bzw. Knetvorgänge. Die Rührmaschine ist ergonomisch und für eine einfache Handhabung konzipiert: Dank einer automatischen Schüsselerkennung und dem unterstützten Heben und Senken des Kopfes ist die Sicherheit der Bedienenden gewährleistet. Mit dem Touchscreen können bis zu 100 Rezepte gespeichert werden.



## Der DSS pre-sheeter von Rademaker

Das Wax Double Sheeting System von Rademaker kann verschiedene Teigsorten und sogar flüssigen bzw. klebrigen Teig verarbeiten. Rademaker hat ein Teigverarbeitungssystem entwickelt, das stabile und einheitliche Teigbänder mit zuverlässigen Gewichtsqualitäten herstellt. Ein innovativer



dynamischer Hopper sorgt für eine einheitliche Form und Schwere der einzelnen Teigteile. Umgebungssensoren und separate Bänder führen die Teigteile in den Teigbandformer und sorgen für eine gleichmäßige Größe und Schwere.

Bildrechte:

- (1) Die PRIMUS fusion SB von Marel TREIF GmbH, © TREIF Maschinenbau GmbH.
- (2) Der DIOSNA Hygienic Design Wendel Mixer von DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, © DIOSNA.
- (3) Der Stikkenofen MIWE roll-in e+ 2021 von MIWE Michael Wenz GmbH, © MIWE Michael Wenz GmbH.
- (4) Die Rührmaschine Phebus mixer von VMI SA, © VMI SA.
- (5) Der DSS pre-sheeter von Rademaker, © Rademaker.

## Über die iba

Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet alle drei Jahre auf dem Messegelände München statt. Die Fachmesse fasst alle Produkte und Technologien zusammen, die für Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und der Süßwarenindustrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel relevant sind. Das Themenspektrum reicht von Rohstoffen, Backzutaten und Tiefkühlbackwaren über Produktions- und Verpackungstechnik, Prozessoptimierung und Informationstechnik bis hin zu kompletten Inneneinrichtungen von Bäckereien, Konditoreien oder Cafés. Zur iba 2018 kamen mehr als 77.000 Fachbesucher aus rund 170 Ländern. Insgesamt stellten über 1.300 Firmen aus.

### Pressekontakt:

Julia Scharfenberger, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
T +49 89 189 149 164  
F +49 89 189 149 169  
[presse@ghm.de](mailto:presse@ghm.de), [www.iba.de](http://www.iba.de)

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

### Hinweis an die Redaktionen:

Alle Pressetexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: [www.iba.de/presse](http://www.iba.de/presse)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ibatradefair/>

Facebook: <https://www.facebook.com/iba.tradefair>

Instagram: <https://www.instagram.com/iba.tradefair/>

iba YouTube channel: [www.youtube.com/ibaMunich](http://www.youtube.com/ibaMunich)

