



GEGR.1872



Janssen formt Genuss... seit 1872
Janssen... shaping pleasure since 1872



Inhalt

Content

Unser Unternehmen	2
Our company	
Kleingebäck	4
Small baked goods	
Tortenböden & Endlosteige	6
Cake bases & endless dough strips	
Maschinen	8
Machines	
Sonderausstattung	12
Special accessories	
Formwalzen	14
Molding rollers	



Unser Unternehmen

Our company



Die Niederrheinische Formenfabrik Janssen GmbH wurde 1872 in Krefeld gegründet und wird als Familienunternehmen in der 5. Generation geführt. Verkaufte der Firmengründer noch seine handgeschnitzten Spekulatiusformen, so wurden in den folgenden Jahren die ersten Gebäckformmaschinen entwickelt und gebaut. Die Niederrheinische Formenfabrik der Gegenwart versteht sich als Manufaktur im besten Sinne – als ein Unternehmen, welches traditionelles Handwerk mit moderner Produktion kombiniert und sich der Nachhaltigkeit ihrer Produkte verpflichtet fühlt. Klein- und mittelständische Betriebe sind die wichtigsten Kunden für unsere hoch-

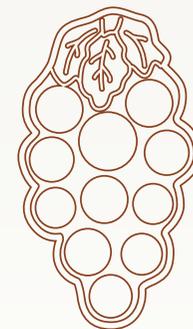
wertigen Maschinen aus Edelstahl, deren Kapazität bei der Ausformung von Kleingebäcken und Endlosprodukten zwischen 30 bis 650 kg Teig pro Stunde liegen. Unsere jahrzehntelange Erfahrung sowie die enge Zusammenarbeit mit Kunden aus aller Welt bieten die ideale Basis für die Konzeption und Weiterentwicklung unserer Maschinen. Vorführungen in unserem Backlabor oder bei Ihnen vor Ort gewährleisten eine kompetente, ausführliche Beratung und eine optimale Einarbeitung. Dies gibt uns die Möglichkeit, ganz spezielle und individuelle Wünsche umzusetzen, getreu unserem Motto: »Janssen formt Genuss«



Niederrheinische Formenfabrik Janssen GmbH was founded in Krefeld, Germany in 1872 and is currently in its 5th generation as a family-owned enterprise. From its earliest days when the company founder sold hand-carved Spekulatius spiced almond biscuit figurine shapes, the company went on in later years to develop and construct its first pastry molding machines. Today the Niederrheinische Formenfabrik sees itself as a manufacturer in the best sense – as a company which combines traditional craftsmanship with modern production methods and remains steadfastly committed to the sustainability of its products.

Small and medium-sized enterprises are the most important customers for our high-quality, stainless steel machines, which can mold and shape all manner of small baked goods and continuous products in capacities ranging from 30 to 650 kg of dough per hour. Our many decades of experience and our close collaboration with customers from all over the world provide the very best possible basis for the conceptual design and ongoing advanced development of our machines. We conduct demonstrations in our baking laboratory or on-site at your location to ensure you receive competent, thorough consultation and optimal hands-on operational training. This allows

us to fulfill the most special and individual requests, in keeping with our motto: »Janssen – shaping pleasure just the way you like«



Wir formen Ihren Geschmack... nach Ihren Wünschen!

We mold your favorite shapes, you add the flavor!



»Kleingebäck«

Janssen-Gebäckformmaschinen sind für die effiziente Verarbeitung von Mürbteigen, wie Buttergebäcke, feine Teegebäcke, Spekulatius oder Torteletts, konzipiert. Sie werden aber auch für die Produktion von Lebkuchen und Printen oder für die Ausformung von Marzipan eingesetzt. Aus diesem Spektrum verschiedener Teige kreieren unsere Kunden mit Einsatz unserer Gebäckformmaschine köstliche Produkte, die mit erlesenen und regionalen Zutaten veredelt werden können. So entstehen qualitativ hochwertige Gebäcke, die sich von der Massenware der Discounter stark unterscheiden und Käufer finden, die beste Qualität zu schätzen wissen.



Individuelle Motive, saisonales Gebäck für das ganze Jahr, Ihr Logo als Gebäck... wir setzen Ihre Ideen um!

Individual themes, year-round seasonal baked goods, your logo in pastry form... we give life to your creations!

»Cookies«

Janssen pastry molding machines are specially designed for efficient processing of shortcrust pastries, such as shortbreads, fine shortcakes, Spekulatius (traditional German Christmas spiced almond biscuit figurines), or pies. But they are also used to produce gingerbreads and Printen (traditional German Christmas gingerbread cookies) or to shape marzipan. Our customers draw from this wide range of dough varieties when using our pastry molding machines to create delicious products, which can be refined and enriched with select regional ingredients. This process gives rise to high-quality baked goods that are far superior to mass-produced discounter products. Customers really appreciate the difference!



Wir geben die Basis... Sie machen etwas daraus!
We provide a base you can build on!

»Tortenböden & Endlosteige«

Der Einsatz von Janssen-Gebäckformmaschinen spart Zeit und Personalkosten.
 »Logogebäcke für ihr Café, feine Haselnussgebäcke, Gewürztaler, Käsegebäcke und andere saisonale Spezialitäten«.

Neben diesen, beispielhaft aufgeführten, Kleingebäcken ermöglichen Ihnen die Janssen-Gebäckformmaschinen eine ganzjährige Maschinenauslastung durch den Einsatz für die Produktion von Endlos- und Gitterbändern, Böden und Torteletts. Nutzen Sie Ihre Janssen-Gebäckformmaschine für die Belegung Ihrer Schnittenkästen mit feinem Mürbe-teigboden und veredeln Sie die eingelegte Füllung mit einem Gitterband! Produzieren Sie Böden in unterschiedlichen Stärken und Durchmessern und setzen Sie die Janssen-Gebäckformmaschine für die wirkungsvolle Ausformung von Torteletts ein.



»Baked pastry bases & endless dough strips«

Janssen pastry molding machines save time and labor costs.
 Logo-embossed pastries for your café, fine hazel nut pastries, Gewürztaler (German spiced cookies) cheese biscuits and other seasonal specialties. In addition to these small baked good varieties, Janssen pastry molding machines enable you to produce at full capacity all year round by utilizing endless dough strips and diamond grid pastry patterns, pastries, and tartlets in your production. Use your Janssen pastry molding machine to cover your baking pans with fine short-crust pastry bases and top off the inserted filling with a decorative diamond grid pattern! Produce pastry bases in different thicknesses and diameters and use your Janssen pastry molding machine to create striking tartlet shapes.



Die Größe macht's... die kleine aber auch! The right size for the right job!



Janssen-Gebäckformmaschinen werden in unterschiedlichen Größen gebaut, die für die Verwendung verschiedener, gängiger, Backblechbreiten ausgelegt sind – so ermöglicht beispielsweise der Maschinentyp K 250 die Verwendung von 250 mm breiten Backblechen und der Maschinentyp K 580 den Einsatz von Euroblechen mit den Abmaßen 400 mm x 600 mm oder 580 mm x 780 mm.

Janssen pastry molding machines are built in different sizes that are designed to accommodate various standard baking tray widths – this for example enables our model K 250 machines to utilize 250 mm wide baking trays and our model K 580 machines to employ norm-sized trays with dimensions of 400 mm x 600 mm or 580 mm x 780 mm.



FF 105



handbetrieben
max. Blechbreite: 150mm
Kapazität bis 25 kg/Stunde*

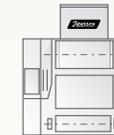


Manually operated
Max. tray width: 150 mm
Capacity up to 25 kg/hr*

K 250



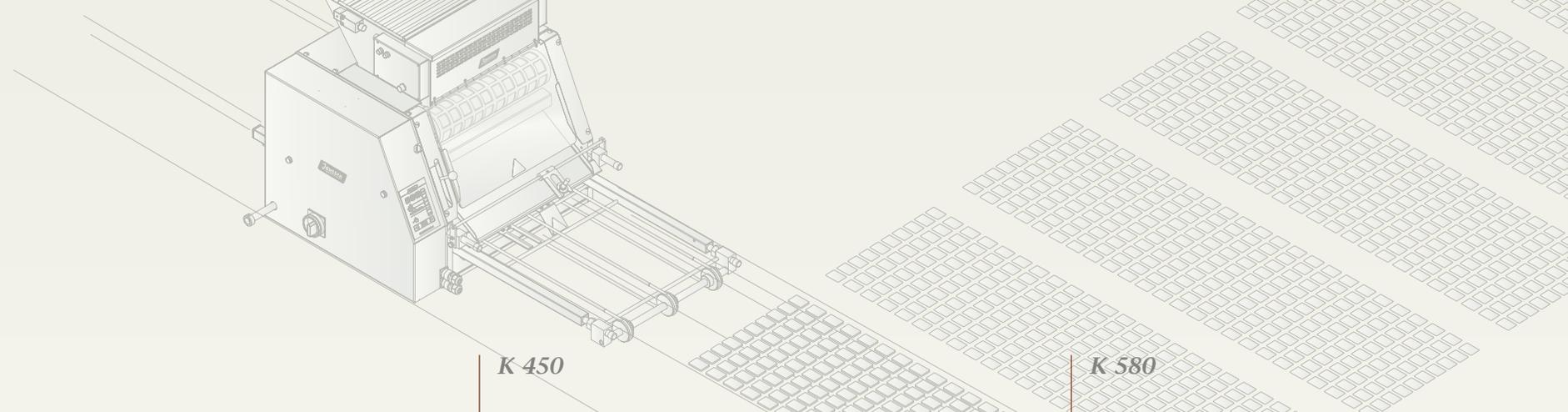
max. Blechbreite: 250mm
Kapazität bis 240 kg/Stunde*
Blechgeschwindigkeit \approx 4 m/min.
Backfläche \approx 1 m²/Min. = 60 m²/Stunde



Max. tray width: 250 mm
Capacity up to 240 kg/hr*
Tray \approx 4 m/min
Baking surface \approx 1 m²/min = 60 m²/hr

*) abhängig vom Gebäckvolumen und dem Abstand der Figuren auf der Backfläche!

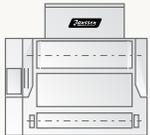
*) depending on the baking volume and the separation distance of the figures on the baking surface



K 400

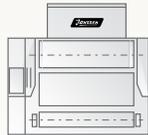
K 450

K 580



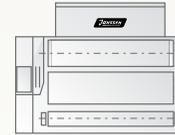
max. Blechbreite: 400mm
 Kapazität bis 500 kg/Stunde*
 Blechgeschwindigkeit ≈ 4 m/min.
 Backfläche $\approx 1,6$ m²/Min. = 96 m²/Stunde

Max. tray width: 400 mm
 Capacity up to 500 kg/hr*
 Tray speed ≈ 4 m/min
 Baking surface ≈ 1.6 m²/min = 96 m²/hr



max. Blechbreite: 450mm
 Kapazität bis 550 kg/Stunde*
 Blechgeschwindigkeit ≈ 4 m/min.
 Backfläche $\approx 1,8$ m²/Min. = 108 m²/Stunde

Max. tray width: 450 mm
 Capacity up to 550 kg/hr*
 Tray speed ≈ 4 m/min
 Baking surface ≈ 1.8 m²/min = 108 m²/hr



max. Blechbreite: 580mm
 Kapazität bis 650 kg/Stunde*
 Blechgeschwindigkeit ≈ 4 m/min.
 Backfläche $\approx 2,3$ m²/Min. = 138 m²/Stunde

Max. tray width: 580 mm
 Capacity up to 650 kg/hr*
 Tray speed ≈ 4 m/min
 Baking surface ≈ 2.3 m²/min. = 138 m²/hr



Immer im Einsatz... das ganze Jahr!

Always running... all year round!



»Janssen-Maschinen«

Unsere Maschinen der K-Serie funktionieren auf der Basis eines »Abschneideprinzips«: Hierbei wird der oben in den Trichter eingeführte Teig in Form von Krümeln, Schollen oder Platten von der Maschine zwischen einer Knet- und einer Formwalze zu Gebäck geformt und von einem Schneidmesser abgeschnitten. Die einzelnen Gebäckstücke werden auf ein Transportband abgelegt und von dort auf die unter der Maschine laufenden Backbleche exakt abgesetzt. Folgende zusammenfassende Merkmale charakterisieren die Teigausformung mit den Janssen-Gebäckformmaschinen:

- *Einfache Teigzufuhr in Krümeln, Schollen oder Platten*
- *Optimale Blechbelegung*
- *Hohe Verarbeitungskapazität bei reduziertem Personaleinsatz*

Die in Edelstahl und lebensmittelgeeigneten Materialien gefertigten Maschinen sind äußerst robust und solide. Pro Stunde verarbeiten Janssen-Maschinen bis zu 650 kg Teig und werden deshalb zu Recht als langlebige »Arbeits-tiere« bezeichnet.

»Janssen machines«

Our K series machines function based on a »cut-off principle«: crumbs, clumps, or slabs of dough are fed into the hopper on top of the machine. The machine then shapes the dough between a kneading and molding roller into a pastry form. The dough is then cut off with a blade. The individual pastries are placed on a conveyor belt and from there are precisely deposited onto the baking tray running under the machine. The following features summarize how dough is shaped with Janssen pastry molding machines:

- *Simple feed-in of dough in crumbs, clumps, or slab form*
- *Optimal tray allocation*
- *High processing capacity with reduced labor utilization*

The machines are made of stainless steel and other materials suitable for food processing and are extremely robust and solid. Janssen machines process up to 650 kg dough per hour and therefore enjoy a well-deserved reputation as »durable and reliable workhorses.«

Selectronic-A-Steuerung zur exakten Belegung der Bleche

Selectronic-A control system for precise allocation of space on the tray



Leichtes Wechseln der Walzen

Easy-to-change rollers



Durch herausnehmbare Komponenten leicht zu reinigen

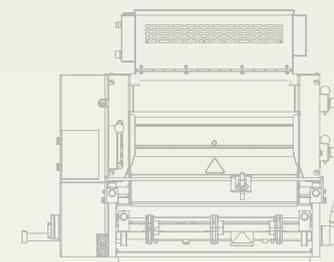
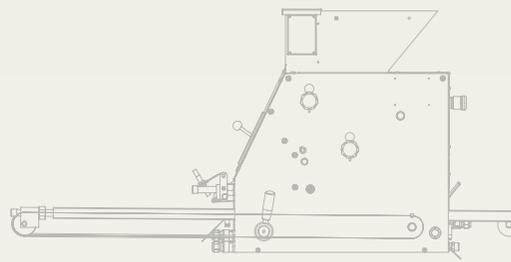
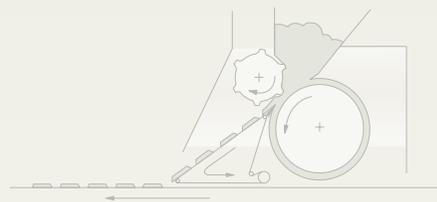
Removable components for easy cleaning



Höhenverstellbarer Blechtransport für Bleche mit hohem Rand

Vertically adjustable tray transport for high-rim trays





Maschinen/ Machines	FF 105	K250	K400	K450	K580/600
Blech-/ Walzenbreite Tray-/ roller width	150 mm 5,9055"	250 mm 9.8425"	400 mm 15.7480"	450 mm 17.7165"	580/600 mm 22.8346/ 23.6220"
Belegungsbreite Baking space abroad the tray	≈ 138 mm ≈ 5.4330"	≈ 208 mm ≈ 8.1889"	≈ 375 mm ≈ 14.7637"	≈ 408 mm ≈ 16.0629"	≈ 550 mm ≈ 21.6535"
Kapazität im Normalbetrieb capacity in normal operating mode	Handbetrieb Hand drive	≈ 1 m ² /min.	≈ 1,6 m ² /min.	≈ 1,8 m ² /min.	≈ 2,3 m ² /min.
Kapazität im Normalbetrieb capacity in normal operating mode	< 25 kg/std.* < 25 kg/hr *	< 240 kg/std.* < 240 kg/hr *	< 500 kg/std.* < 500 kg/hr *	< 550 kg/std.* < 550 kg/hr *	< 650 kg/std.* < 650 kg/hr *
Maße der Tischmaschine in Arbeitsstellung (Länge, Breite, Höhe) Measure of the table model when machine is working (length, width, heigh)	560/340/160 mm ≈ 22/13.4/6.3"	1250/580/630 mm ≈ 49.2/22.8/24.8"	1420/810/660 mm ≈ 55.9/31.9/26"	1420/810/660 mm ≈ 55.9/31.9/26"	1420/960/660 mm ≈ 55.9/37.8/26"
Maße des offenen Untergestells (Länge, Breite, Höhe)** Measure of the cupboard (length, width, heigh)**	- -	930/605/640 mm ≈ 36.6/23.8/25,2"	900/825/635 mm ≈ 35.4/32.5/25"	900/825/635 mm ≈ 35.4/32.5/25"	900/975/635 mm ≈ 35.4/38.4/25"
Ausstattung/ Configuration					
Variomotor für die Geschwindigkeits- einstellung der Maschine Variable speed motor for setting the speed of the machine	-	○	○	○	○
Geschwindigkeitseinstellung für oberes Transportband Speed setting for the upper conveyer belt	-	○	○	○	○
Höhenverstellung für Bleche mit hohem Rand (<50 mm) High adjustment for trays with high rims (<50 mm)	-	○	●	●	●
Verlängerte, klappbare Transportbandeinheit Extended. fold-up conveyor belt unit	-	○	○	○	○
● Standard/ Standard ○ Sonder/ Special					

*Abhängig vom Volumen des Gebäcks
* Depending on the volume of the pastry

** Unterschiedliche Abmessungen erhältlich
** Different dimensions available

Technische Änderungen vorbehalten – Stand 6/2012
We reserve the right to change the technical specifications without prior information – issued 6/2012

Passend für Ihren Geschmack... Sonderausstattung! *Special accessories that cater to every taste!*



Entsprechend den vielfältigen Produkten und Produktionssituationen unserer Kunden, bieten wir diverse Sonderausstattungen für die Janssen-Gebäckformmaschinen an. Diese berücksichtigen sowohl die Integration der Maschinen in Produktionsstraßen als auch die kombinierte Benutzung mit Bandöfen oder die optionale Ausstattung mit einer verlängerten Blechabnahme, die im unbenutzten Zustand platzsparend abgeklappt werden kann.

Our customers offer a diverse array of products and produce in a wide variety of working environments. We therefore offer a correspondingly diverse range of special accessories for our Janssen pastry molding machines. Whether you want to integrate our machines into your production assembly lines or combine them with conveyor belt ovens – or even outfit a machine with a space-saving, foldable tray acceptance ramp extension – we provide an optimum solution for your operational requirements.

Platzsparend *Space-saving*



Die abklappbare Transporteinheit spart Platz in Ruhestellung und lässt sich durch die Lenkrollen einfach bewegen. Die Transportbandeinheit kann auf Wunsch auch verlängert werden und erleichtert so bei einer Ein-Mann-Bedienung das Bestücken und Entnehmen der Bleche.

The foldable transport unit saves space when not in operation and can be easily moved thanks to its caster wheels. The conveyor belt unit can also be extended when desired, thus making one-man operation easier when loading and removing the trays.

Integration in Produktstraßen
Integration in production assembly lines



Unsere Maschinen lassen sich auch durch eine individuell angepasste Trägerkonstruktion in Verbindung mit einem Variomotor vor Bandöfen oder in bestehende Fertigungsstraßen integrieren.

Our machines can also be positioned in front of conveyor belt ovens with the aid of an individually customized load-bearing construction and a variable speed motor or integrated into existing assembly line configurations.

Kippschutzbügel
Anti-flipping rod



Der Kippschutzbügel verhindert ein Kippen kleiner Gebäcke (z.B. Kipferl) auf die Rückseite bei der Übergabe auf das Backblech.

The anti-flipping rod prevents small pastries from turning over during the transfer onto the baking sheet.

Absetzlippe
hinge ramp



Bei der Belegung von Blechen mit höherem Rand mit Kleingebäck verhindert die Absetzlippe ein Herunterpurzeln der Gebäcke. Die Gebäcke rutschen über die Absetzlippe auf die Backbleche.

The hinge ramp prevents the pastries from tumbling down when positioning and spacing cookies on high-ramp trays. The pastries slide over the hinge ramp onto the baking tray.

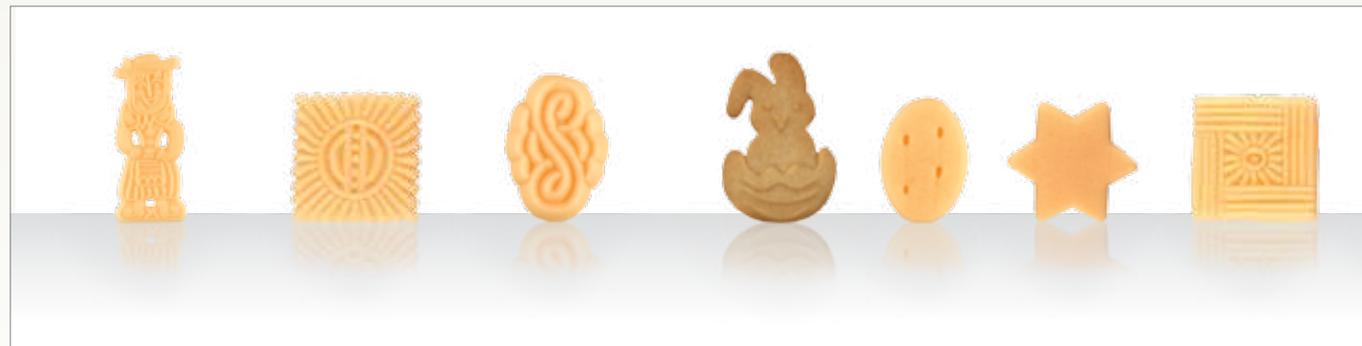


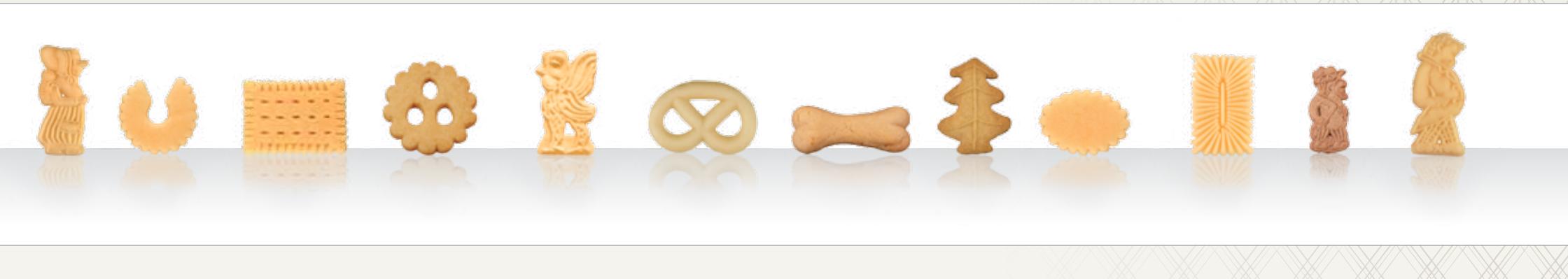
Viel mehr als unser Standard!

We offer much more than just our standard items!

Für die Janssen-Gebäckformmaschinen sind eine Reihe von Standardwalzen erhältlich, deren Motivvielfalt kontinuierlich erweitert wird: So umfasst das Sortiment klassische, tradierte Formen wie Vanillekipferl oder Spekulatiusfiguren aber auch die Umsetzung neuer, saisonaler Themen, wie beispielsweise Halloween. Wir fertigen Ihnen auch gerne Formenwalzen mit Ihren individuellen Motiven, wie beispielsweise Ihrem Logo oder Formenwalzen mit besonderen Motiven und Abmaßen!

Janssen pastry-molding machines also include a continually expanding range of standardly available rollers, extending from classical shapes like Vanillekipferl [vanilla crescent shaped biscuits] or Spekulatius figures, but also the implementation of newer seasonal themes, such as Halloween. We also gladly produce customized molding rollers for you with your individual themes, such as your company logo or special themes and unusual dimensions!





*Standardformen, Individuelle Motive, saisonales Gebäck für das ganze Jahr, Ihr Logo als Gebäck... nähere Informationen finden Sie in unserem Formenwalzenkatalog.
Standard shapes, Individual themes, year-round seasonal baked goods, your logo in pastry form... see our pattern roller catalogue for more information.*

Maschinenfabrik · Graviermanufaktur · Gebäckformmaschinen · Formwalzen
Machine factory · Mold manufacturing department · Pastry molding machines · Molding rollers

Vertretungen in:

Frankreich
Belgien
Österreich
Schweiz
Spanien
Großbritannien
Polen
Tschechische Republik
USA



Representatives in:

France
Belgium
Austria
Switzerland
Spain
Great Britain
Poland
Czech Republic
USA



Niederrheinische Formenfabrik Janssen GmbH · Moerser Straße 33 · 47798 Krefeld
Tel. +49 (0) 2151 24315 · Fax +49 (0) 2151 29759 · www.nff-janssen.de · info@nff-janssen.de

