

iba CONNECTING EXPERTS

YOUR GLOBAL BUSINESS PLATFORM –
ENDLESSLY INTERACTIVE

25 – 28 OCTOBER 2021

connecting.iba.de



新闻稿

慕尼黑国际烘焙技术博览会线上展会今日开幕，多款世界首发产品亮相

慕尼黑国际烘焙技术博览会线上展会——iba.Connecting Experts (iba线上展会) 已经进入倒计时。今天，它将再度开启，带来创新产品展示、展商一对一沟通、顶级专家讲座和行业最新前沿趋势等内容，其中多款创新产品将通过iba线上平台进行全球首发。

慕尼黑，2021年10月25日 – 趋势、创新和全球首发，全球烘焙圈将再次相聚在慕尼黑国际烘焙技术博览会线上展会——iba.Connecting Experts。为期四天的线上盛会，将为2022年的全球烘焙市场设定方向，同时也为2023年慕尼黑国际烘焙技术博览会 (iba) 的线下相聚打下基础。展会期间，KOMA将展示冷却和空调产品，Albert Handtmann带来产品视频演示，Somengil将重点介绍自己的创新产品——兼具人体工学和用户友好操作的高性能工业清洗机[MultiWasher](#)。其他参展商也将面向全球市场，通过在线平台介绍自己的前沿产品，其中Marel TREI和VMI SA选择通过iba线上展会进行产品的全球首发。下面将介绍本届iba线上展会众多展品中的五项创新，以此彰显烘焙行业蕴含的强大力量。

Organiser:

GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Press and public relations
P.O. Box 82 03 55
81803 Munich, Germany
Paul-Wassermann-Str. 5
81829 Munich, Germany
T +49 89 189 149 164
F +49 89 189 149 169
presse@ghm.de
www.ghm.de

Managers:

Dieter Dohr (Chairman)
Klaus Plaschka | Klaus Dittrich
Registry Court Munich
HRB 40217
VAT-IDNo.: DE 129358691

Ideal sponsor and owner::

Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.
President: Michael Wippler
Managing Director:
Daniel Schneider
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

全球首发：Marel TREIF的PRIMUS fusion SB面包切割机



这台面包切割机在iba线上展会首次面向全球发布。[PRIMUS fusion SB](#) 是 TREIF 开发的第一台全集成自助服务型机型。它可以集成到店铺的现有设备中，为面包和烘焙产品留出更多展示空间。PRIMUS fusion SB 可由客户自行操作，高度设计符合人体工程学，十分舒适。机器带有集成残余翻板的废弃物托盘，能满足严苛的卫生要求。

DIOSNA Dierks & Söhne 公司的DIOSNA抗菌系列Wendel和面机



2019 年，DIOSNA推出了第一款抗菌系列产品：用于工业面包坊的WH 240 E和WH 600 E和面机。2021年9月，该系列又出新品：[Wendel WH 240 A](#)。该和面机带有可拆卸搅拌碗，可搅拌240 kg*面团。机器采用开放式设计，并具有电动搅拌碗夹具，适用于手工面包店，也可集成到线性传输混合系统中，用于全自动大规模生产。

* 采用TA 156 小麦面团

MIWE Michael Wenz公司的MIWE roll-in e+ 2021机架式烤箱



MIWE公司发现，过去几年里机架式烤箱的需求不断增长。因此，他们在 2021 款 [MIWE roll-in e+](#) 中加入了一些重要的创新和改进，包括 MIWE Heat Flow技术、升级蒸汽装置、专利MIWE aircontrol技术改进版，以及能够极大改善隔热效果的多层隔热垫——多项技术的使用确保了各种烘焙品种稳定、均匀的出品，能效也更高。

全球首发：VMI SA公司的Phebus搅拌机



[VMI](#)的新款Phebus是一种行星式搅拌机，擅长复杂的备料工作，可用于奶油、蛋白酥皮、奶油蛋卷、特色面包等的搅拌。搅拌碗容量从80到200升不等，能实现大规模面糊和面团生产。该搅拌机能力全面，可选择三种不锈钢快拆工具（打蛋器、和面勺或扁桨），有五种搅拌速度，能进行均匀、温和的搅拌。产品设计符合人体工程学，易于操作：搅拌碗自动检测，搅拌头辅助升降，使用安全。最多可以保存100个配方，触摸屏操作，方便省力。

Rademaker公司的DSS压面机



[Rademaker](#) 的Wax双层压面系统能处理各种类型的面团：甚至液体和粘性面团也能应付自如。Rademaker开发的新型压面系统，能产出稳定一致的无应力面片，产品重量准确度高。创新的动态料斗确保面团形状和重量一致。平面传感器和独立皮带引导面团运动，确保尺寸和重量的准确性。

照片来源：

- (1) Marel TREIF公司的PRIMUS fusion SB面包切割机，© TREIF Maschinenbau GmbH。
- (2) DIOSNA Dierks & Söhne公司的DIOSNA抗菌系列Wendel 搅拌机，© DIOSNA。
- (3) MIWE Michael Wenz 公司的MIWE roll-in e+ 2021机架式烤箱，© MIWE Michael Wenz GmbH。
- (4) VMI SA的Phebus 搅拌机，© VMI SA。
- (5) Rademaker的DSS压面机，© Rademaker。

关于iba

作为全球知名的烘焙及糕点制作博览会，慕尼黑国际烘焙技术博览会（iba）每三年在德国慕尼黑展览中心举办一次。展会汇集了相关领域的高新产品及技术，面向各种规模的面包房、糕点店，以及相关行业决策者和食品零售商开放。展示范围涵盖原材料、配料、冷冻烘焙产品、生产及包装技术、工艺优化及信息技、面包店、糕点店及咖啡馆的室内设计等。2018年，来自170个国家及地区的约77,000余名观众和1,300多家参展企业莅临现场。

媒体联系：

Julia Scharfenberger, 媒体和公关经理

电话：+49 89 189 149 164

传真：+49 89 189 149 169

presse@ghm.de, www.iba.de

免费出版 – 请注明出处

编辑须知：

所有iba相关新闻稿和图片均可在此下载：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