

Besseres Mixen

ZUR IBA 2012 STELLT SHAFFER, EINE SPARTE VON BUNDY BAKING SOLUTIONS AUS URBANA, OHIO, USA, NEUE BOTTICHDICHTUNGEN VOR, DIE EIN AUSTRETEN VON MEHL AUS DEM RÜHRBOTTICH JETZT PRAKTISCH VOLLSTÄNDIG VERHINDERN.



++ Bild 1

Das Austreten von Mehl wird durch Überdruck-Bottichdichtungen verhindert

+ Shaffer-Maschinen sind standardmäßig mit Überdruck-Seitendichtungen ausgestattet. Die Dichtungen bestehen aus einem patentgeschützten, flexiblen, lebensmitteltauglichen Material, das sich dem Radius der Abdeckhaube (blau im Bild 1 zu sehen) anpasst. Die Dichtungen bestehen aus einem Material mit ultrahohem Molekulargewicht, das sich ebenfalls der Form der Haube anpasst. Diese Komponenten sowie der spezielle — in den Ecken, wo Seitendichtungen und Vorderdichtung aufeinandertreffen — verwendete Füllstoff schaffen ein System, das das Austreten von Mehl aus dem Bottich während des Rühr- und Mixvorgangs praktisch vollständig verhindert. Tatsächlich werden die Dichtungen bei zunehmendem Druck während des Rührvorgangs stärker gegen die Haube gedrückt. Dies gewährleistet nicht nur eine höhere Dichtigkeit, sondern das Design kommt auch ohne die in anderen Dichtungskonzepten anzutreffenden Fugen und Kanten aus.

Merkmale zur Regelung der Teigtemperatur

Weitere zur iba vorgestellte Merkmale wie Doppelmantel und Rührwerk-Kühlung helfen Bäckern, in der Maschine

die passende Teigtemperatur zu gewährleisten. Der bei Weitem größte Teil der Teigkühlung wird durch Kühlung des Doppelmantels erreicht, da dieser die größte Oberfläche und Teigberührung hat. Es hat sich jedoch gezeigt, dass ein gekühltes Rührwerk die Teigendtemperatur um 2,8–3,3 °C senkt. Mit der von einigen Herstellern angebotenen teilweisen Kühlung von Bottichen ist dagegen nur eine zusätzliche Verringerung der Teigtemperatur von 0,3–0,6 °C zu erreichen, erklärte das Unternehmen. Aufgrund des Kosten-Nutzen-Verhältnisses bietet Shaffer häufig nur eine Kühlung von Bottich und Rührwerk an. Das Unternehmen bietet außerdem ein Kühlungsüberwachungssystem an, das den Glykolfluss und die Temperaturen am Einlass und Auslass der Rührmaschine misst und diese Informationen an die Systemsteuerung der Maschine schickt. Dies hilft Bäckern, ihr Kühlsystem besser abzustimmen, um die gewünschte Teigendtemperatur zu erreichen, und es erlaubt ihnen, diese Parameter zu überwachen, um unerwünschte Teigendtemperaturen zu verhindern.

Offener Rahmen

Die Shaffer-Maschine mit offenem Rahmen ist darauf ausgelegt, die Reinigung der Maschine so einfach wie möglich zu gestalten. Dieses Design ist seit einigen Jahren erhältlich. Das Besondere daran ist, dass es keine unter dem Bottich angeordneten Komponenten hat, was bedeutet, dass sich kein Teig unter der Rührmaschine ansammeln kann. Um dies zu erreichen, verwendet die Maschine einen direkt montierten Motor und einen getrennt montierten hydraulischen Kipptrieb. Shaffer bietet außerdem eine große Zahl an Zusatzgeräten an, darunter Teigpumpen, Teigportionierer, Bottiche und Hubvorrichtungen. Alle Geräte lassen sich mit der Steuerung der Anlage integrieren und gewährleisten so eine umfassende Lösung. +++

Shaffer stellt seit über 30 Jahren Horizontal-Rühr- und Knetieranlagen her. Das Unternehmen bietet drei verschiedene Arten von Werkzeugen in verschiedenen Größen an, um die unterschiedlichen Produktionsanforderungen seiner Kunden zu erfüllen.

Rührwerk	Produkte	Chargengröße
Triple Roller Bar Werkzeug	Brot, Brötchen, Bagels, englische Muffins, Mehlortillas, Pizzaböden, Süßwaren	273 kg bis 1.458 kg
Single Sigma Werkzeug	Formkekse, Cracker, Plätzchen, Maistortillas, Muffins, süße Teige, Müsliriegel, zähe Füllungen und Tierfutter	408 kg bis 1.814 kg
Double Sigma Werkzeug	Drahtschnittkekse, Müsli- und Gesundheitsriegel, Muffins, Cremefüllungen, Zuckerguss und Konditorsahne	408 kg bis 1.814 kg

Night* & DAY

2 in 1 · Das Brot für NACHT & TAG

4mal*
M E H R
E I W E I S S
als herkömmliches
Roggenmischbrot



backaldrin®

The Kornspitz Company





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.