

Rolling Stones

DER ZUR KAAK-GRUPPE GEHÖRENDE HAMBURGER OFENBAUER DAUB ZEIGT ZUR IBA 2012 EINE NEUENTWICKLUNG, DIE MEHR HYGIENE UND WENIGER KOSTEN VERSPRICHT.



++ Bild 1



++ Bild 2



++ Bild 1-2

Durch ein Paternoster-System werden die Backplatten aufgenommen und mit Backwaren belegt. Nach der Positionierung schiebt ein Pusher die Platten in den Ofen und am Ofenauslauf wird eine Backplatte hinausgeschoben

++ Bild 3

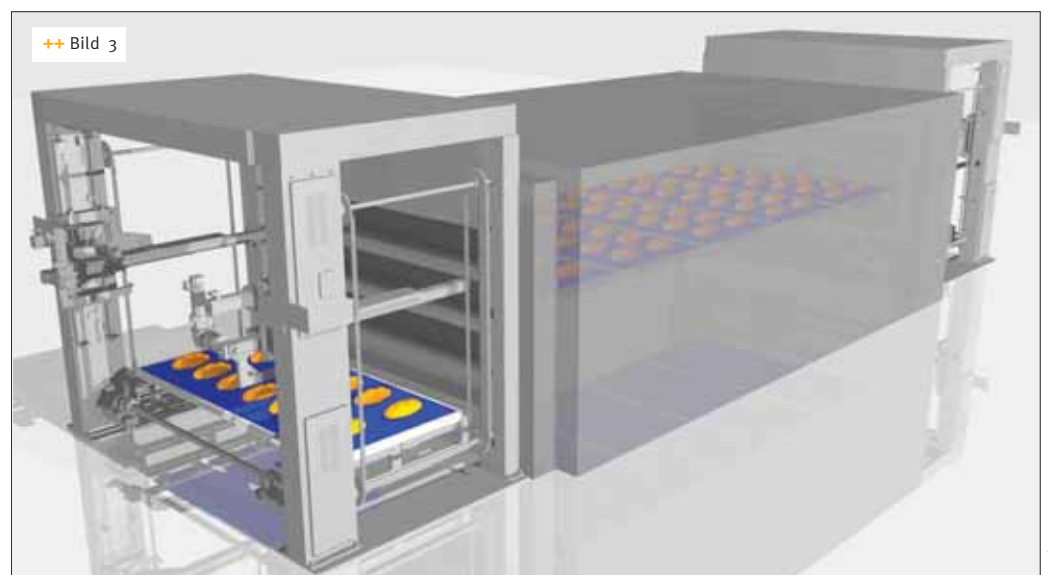
Gesamtansicht des neuen Ofens

„Stone-Motion“ heißt der neue Durchschiebeofen von Daub und mit 50 bis 140 qm Backfläche ist er vornehmlich für handwerklich arbeitende Filialisten gedacht, taugt aber auch für die Herstellung von halbgebackener Ware. Stein ist keineswegs Pflicht, denkbar ist auch ein Mix aus Etagen mit Stein- oder Stahlplatten.

Der Ofen ist modular konstruiert, wird aber nicht modular gebaut, ganz im Gegenteil. Die Anlage wird als kompletter Block angeliefert, was die Montagezeit auf wenige Tage reduziert. Gebacken wird auf Stein- oder Stahlplatten, deren Größe letztendlich das Format des Ofens bestimmen. Als Plattenbreite stehen 1.600, 2.000 oder 2.500 mm zur Auswahl, bei der Tiefe kann man zwischen

800, 1.000 und 1.200 mm wählen. Die Etagenzahl begrenzt Daub auf sieben.

Alle Backplatten bestehen aus Rahmen, in die entweder Stein- oder Stahlplatten eingelassen werden, sodass diese bis zu 100 kg wiegen können. An den Stirnseiten befinden sich jeweils Räder, an den Querseiten Eingriffslöcher. Im Ofen selber befinden sich die thermoöldurchflossenen Heizplatten und darüber an den Herdaußenseiten jeweils L-förmige Profile – keine Kette, kein Motor, keine Spannvorrichtung und keine Antriebswelle. Das hat den Charme, dass der Ofen selbst bei maximaler Länge von 8 m von beiden Seiten problemlos mit einem Staubsauger komplett bis auf die Heizplatte zu reinigen ist, und Wartungsarbeiten im



++ Bild 3

heißen Inneren des Ofens gehören der Vergangenheit an. Der gesamte Ofen steht zudem auf 300 mm langen Ständern, sodass auch darunter problemlos gereinigt werden kann. Vor und hinter dem Ofen steht jeweils ein Paternoster mit vier Servomotoren. Vorne stellt dieser eine Backplatte zur Belegung bereit und hebt die volle Platte auf die Höhe des angewählten Herdes. Ein rechts und links arbeitender Pusher klinkt sich in die Platte ein und schiebt sie in den Ofen, sodass die Rollen auf das L-förmige Profil rollen. Mit der jeweils nächsten Platte wird die vorangehende weiter durch den Ofen geschoben, wobei der Pusher vor dem Andocken der Platten jeweils abbremst. So sind die Backwaren keiner Erschütterung ausgesetzt. Ein identischer Paternoster übernimmt nach dem Backen die Entladung und die Entnahme der Backplatte.

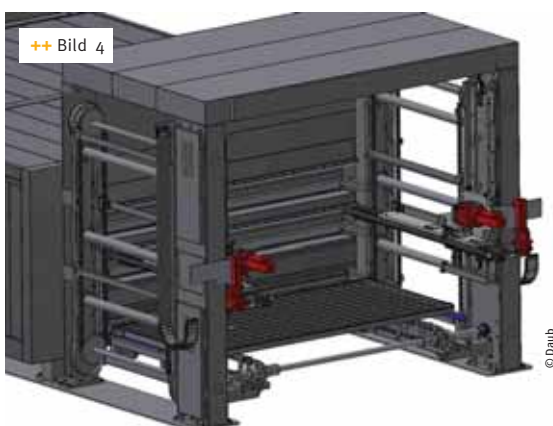
Dieses einfache und wartungsfreundliche Grundprinzip hat Daub dahingehend weiterentwickelt, dass Backplatten, die auf der anderen Seite des Ofens entnommen und entladen sind, unter den Herden in einem Heizkanal zurück zum Anfang geführt und dabei wieder aufgeheizt werden. Auf diese Weise treffen die Teiglinge bei der Beladung auf heiße Herdplatten, was wiederum der Stabilität des Bodens und dem Backtrieb zugutekommt.

Zweites Plus: Der Paternoster hat zwei Aufnehmer für die Backplatten, sodass er die zweite Platte bereits aus dem Heizkanal aufnimmt und zur Belegung bringt, während die vorangegangene gerade erst vom Pusher übernommen und eingeschoben wird. Dadurch reduziert sich die Ladetaktzeit auf weniger als 20 Sekunden. Pusher und Paternoster werden durch Servomotoren angetrieben, die allesamt außerhalb des Ofens platziert und damit für Wartungs- und Reparaturarbeiten einfach zugänglich sind.

Der Ofen ist sowohl im Chargen- wie auch im Contischnitt-Betrieb einsetzbar. Belegt wird die Platte entweder über ein Belegband oder durch direkte Beschickung auf die heiße Platte. Alternativ transportieren die Backplatten auch Brotverbände oder Bleche durch den Ofen, was vor allem Kuchen- und Stollenbäcker freuen dürfte. +++

++ Bild 4

Vor und hinter dem Ofen steht jeweils ein Paternoster



© Daub

Cholesterin in Balance



Schapfen 
GerstenWonne
... mein Herzstück

**Bereits 2 Scheiben (100g)
GerstenWonne pro Mahlzeit
können zu einer cholesterin-
bewussten Ernährung beitragen.**

„Bereits die tägliche Aufnahme von 3g Gersten-Beta-Glucan tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei.“

European Food Safety Authority (EFSA)



Wir stellen aus:
Iba vom 16. bis 21.9.2012
Halle A3 – Stand Nr. A3.564



**Schapfen
Mühle**



seit 1452

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
89081 Ulm-Jungingen

Telefon 07 31/9 67 46-28
info@schapfenmuehle.de
www.schapfenmuehle.de

EXKLUSIVITÄT

VARIETEE LINE™*

2012
iba
Munich
16.-21.9.
www.iba.de

Stand B2.170



* Trademark pending

von 700 kg bis 3000 kg pro Stunde



Eine einzige automatische Anlage für :

- Weiche oder knusprige Produkte von 50g bis 900g
- Toastbrot oder Baguette
- Softbrötchen oder knusprige Brötchen



THE **MECATHERM** GROUP



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.