

Mehr Hygiene im Hochleistungsbereich

WP-KEMPER AUS RIETBERG HAT SEINE HOCHLEISTUNGS-TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE SOFT STAR ÜBERARBEITET UND DABEI VOR ALLEM AUF MEHR HYGIENE GESETZT, OHNE AM TEMPO, DER LEISTUNG ODER DER GEWICHTSGENAUIGKEIT ZU SPAREN. NEU IST AUCH EIN KNETER-KARUSSELL AUF GRUNDLAGE DER TITAN-REIHE.



++ Bild 1

Bei der Konstruktion der iba-Neuheit war Hygiene ein wichtiger Punkt

+ Die neue Soft Star mit dem Label „Kemper CleanTec“ besteht wie das Vorgängermodell aus Vorportionierer, Abwieger, Teigbearbeitungszone zur Bemehlung oder Behandlung mit Luft und schließlich der Wirktrommel. Sie teilt mit einer Taktzahl von maximal 60 Takten pro Minute in Teigteile von 12 bis 180 g und statt hydraulische Antriebe zu nutzen, ist die neue Soft Star mit einer Reihe von Servomotoren ausgerüstet, die alle auf einer Seite der Maschine versammelt und für Wartung oder Austausch direkt zugänglich sind. Der Einsatz der Servomotoren sorgt darüber hinaus für mehr Teigschonung beim Teilen. Der Kolben, der den Teig in die Messkammer drückt, tut dies nicht einfach mit stumpfer Gewalt, sondern über die Zeit mit abnehmender Geschwindigkeit und stoppt kurz vor der Vollendung sogar fast ab. Das Ergebnis ist so logisch wie erfreulich, die Gasblasen im Teig haben deutlich verbesserte Chancen, den Teilvorgang zu überleben.

Die Versammlung aller Befestigungen, Lager und Aufhängungen auf einer Seite des Maschinengehäuses gehört zu den Konstruktionsprinzipien der neuen Soft Star. Die andere Seite präsentiert sich dadurch offen und für die Reinigung

zugänglich. Außerdem ist die gesamte Maschine aus Edelstahl oder, wie die Kolben, aus Kunststoff gefertigt, sodass bei der Reinigung keine Rücksicht auf empfindliche Materialien genommen werden muss. Alle teigberührenden Teile wie die Mundstücke vor der Teilkammer lassen sich zur Reinigung lösen, aufklappen usw., ohne dass ein Schraubenschlüssel gebraucht wird. Der Messtrommelkörper selber ist aus Kunststoff und auf der Bedienerseite offen. Die Trommel mit einem Durchmesser von mehr als 35 cm ist leicht zugänglich und auch die Kolben müssen nicht mehr demontiert werden, weil sich schlicht und einfach dahinter kein geschlossener Hohlraum mehr befindet, sondern der offene Trommelraum. Neu konstruiert wurden auch die Kolbenleisten, und zwar so, dass auch hier keine Hohlräume bleiben, in denen sich Teig- oder Mehlreste sammeln können.

Selbst „Kleinigkeiten“ wie das Zwischenband haben die Ingenieure aus

Rietberg neu gedacht. Es besteht jetzt aus einzelnen Elementen, die einzeln herausnehmbar sind und auf einer offenen Schiene aufgefädelt werden. Auch hier gilt, dass der Antrieb außerhalb des Produktbereiches liegt.

Optional gibt es übrigens Andruckwalzen in zwei Größen für kleine und große Produkte, deren Kunststoffband das hygienisch problematische Filzband ersetzt, zudem herausnehmbar ist und auf ein Bauteil aufgezogen wird, das wie ein Schuh aussieht und als Hohlgerippe konstruiert wurde, sodass es einerseits schnell trocknet und andererseits dem Teigling eine längere Strecke bearbeitet.

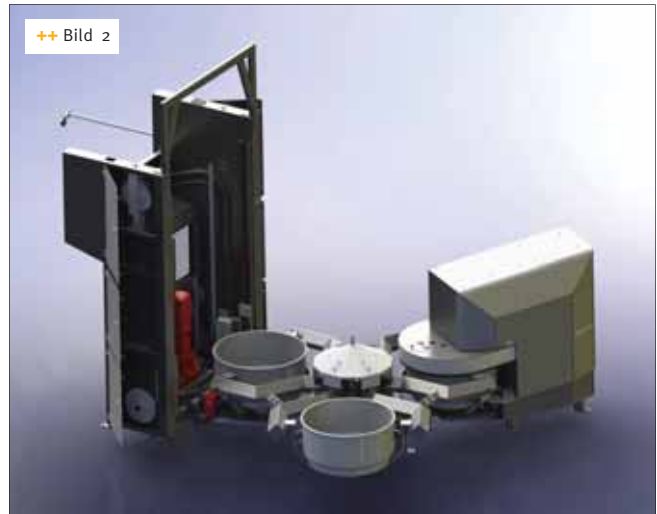
Weniger ist mehr

Bei einem Knetkarussell spielt der Gedanke der Teigentwicklung zwar auch eine Rolle, im Vordergrund aber steht in der Regel der Wunsch, eine Monolinie kontinuierlich mit viel Teig zu versorgen und trotzdem batchweise zu kneten. Neu auf diesem Gebiet hat sich die WP-Tochter Kemper aus Rietberg engagiert. Das Knetkarussell von Kemper besteht aus mindestens drei und maximal sieben Stationen mit einem oder maximal drei Knetern im Kreislauf, dazu jeweils

eine Dosierstation und eine Station, in der ein Hebekipper den Teig auf die Linie bringt.

Zur Teigherstellung werden Doppelspiralknetter der Serie „Titan“ eingesetzt, die pro Charge bis zu 400 kg Teig kneten und so je nach Teig auf eine Stundenleistung von bis zu 3.200 kg pro Knetter kommen. Logfiles dokumentieren den gesamten Prozess inklusive des Energieeintrages und der Temperatur des Teiges. Doch nicht nur die Daten des Teiges werden überwacht, auch alle Lagerstellen und Motoren werden permanent mit Sensoren überwacht, ebenso Druck und Temperatur des Hydrauliksystems, sodass rechtzeitig vor Beeinträchtigungen gewarnt werden kann. Wartungen und Instandsetzungen können so geplant werden.

Sämtliche „Intelligenz“ der Anlage ist im Knetter untergebracht. Das Knetkarussell selber ist einfach, offen und mechanisch standardisiert gebaut. Er besteht praktisch nur aus einem Mittelpunkt, von dem in entsprechender Anzahl „Arme“ abgehen, die den Knetbottich aufnehmen. Dafür wird statt einer Zangenverriegelung ein neu entwickelter Schnappverschluss eingesetzt, in den der Kessel nur mehr einrasten muss. Ist der Bottich drin, hindert ein von Druckluft bewegter Bolzen ihn daran, die Position vorzeitig zu verlassen. Der Positionswechsel eines Kessels dauert gerade mal 30 Sekunden. Auch bei der Konstruktion dieses Knetterkarussells hat Kemper alle Maßstäbe des „CleanTec“ Programms angelegt. Die Knetter sind CIP-fähig, die Haube ist



++ Bild 2

© WIP-Kemper

++ Bild 2

Das Knetkarussell ist einfach, offen und mechanisch standardisiert gebaut und CIP-fähig

komplett gekapselt und in der Haube befinden sich drehende Wasserdüsen, die den Knetter bei Bedarf auch zwischen-durch mal reinigen. Ein Saugsystem sorgt dafür, dass das Wasser und das Reinigungsmittel so schnell wieder verschwindet, wie es eingetragen wurde. Alle Versorgungsrohre und Zuleitungen zeigen ein dachförmiges Profil, sodass kein Staub darauf liegen bleiben kann. +++

ANZEIGE

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Simply better machinery



spinflex

PROOFER
COOLER
FREEZER
CONVEYOR SYSTEM
PASTEURIZER
BAKERY LINES



Conveyors & Food Processing
Via Venezia, 30 - 35010 Marsango (PD) ITALY
Tel. + 39 049 552297 Fax + 39 049 9639224
info@alit.com - www.alit.com



GULFOOD
Hall S-D735



IPACK IMA
PAD 15 - STAND D55



EUROPAIN
HALL 4 - BOOTH D100



IBATECH
HALL 1 - BOOTH 117



IBA
HALL A5 - BOOTH 121



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.