

^ Die Saugkolben, immerhin 20 kg schwer, lassen sich zur Reinigung rausklappen.

Mit der Präzision eines Meisters

Mit dem Dough Master bringt Benier einen Teigteiler auf den Markt, dessen sechsreihige Version mit einer Leistung von 9.000 Stück/h im praktischen Vergleichstest einer britischen Brotfabrik beste Noten bekam.



<< Die Übergabebänder des Dough Masters werden alle separat angetrieben und mit der aktuellen Leistung synchronisiert.



Die große Anlage zur Herstellung von Rundbrot, gebaut für eine amerikanische Großbäckerei, wird in den Werkshallen von Benier komplett zum Test aufgebaut.

>> Benier Nederland b.v.

Benier Nederland b.v. wurde 1896 gegründet. Ursprünglich mit dem Bau von Knetern und später von Komplettlinien beschäftigt, spezialisierte sich das Unternehmen aus s'Hertogenbosch 1952 auf Maschinen und Anlagen zur Teigaufbereitung. In den 70er Jahren übernahm Benier den niederländische Langwirkerbauer Joosten. 1991 wurde Benier selber von der Kaak-Gruppe gekauft. Heute gilt das Unternehmen als Spezialist für Aufarbeitungstechnik im Leistungsbereich von 400 bis zu mehreren tausend Teigstücken pro Stunde.

Häufig übernimmt das Team auch die Funktion eines Generallieferanten und zeichnet dann für die gesamte Anlagentechnik verantwortlich, die zum Teil mit eigenen Schwesterfirmen, aber auch mit anderen qualitativ hochwertigen Maschinenbauern realisiert wird.

Benier Nederland b.v. beschäftigt 180 Mitarbeiter und setzt mitsamt seinen Töchtergesellschaften in UK, USA und Japan rund 20 Mio. € jährlich um.

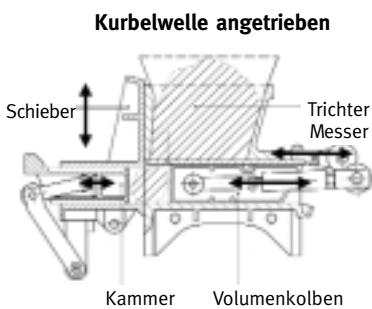
Die Kaak-Tochter Benier gehört weltweit zu den ersten Adressen, wenn es um Teigauflerungsanlagen geht. Doch auch guter Ruf schützt nicht vor kritischer Betrachtung. Eine britische Brotfabrik, die Toastbrote mit 400 und 800 g Stückgewicht herstellt, unterzog den neuesten Teigteiler der Niederländer sogar einem praktischen Leistungsvergleich mit den bisher dort eingesetzten Teigteilern britischer Herkunft.

Ergebnis: Die Gewichtsgenauigkeit des Dough Masters von Benier war deutlich höher, mit der separaten Steuerung des Kolbendrucks lässt sich die Porung des Brots exakter kontrollieren, der Reinigungsaufwand lag deutlich unter dem Vergleichswert der britischen Maschine und auch beim Ölverbrauch sind die Niederländer sparsamer.

Auf Nachfrage von brot+backwaren zeigt sich Sales Manager Eric J. Megens sichtlich erfreut über dieses Ergebnis. Entscheidende Ursachen

für die positive Bewertung sind seiner Ansicht nach vor allem drei Besonderheiten des Dough Masters.

1. Erstens werden alle Messer, Volumenkolben und Schieber unabhängig über Servomotoren angetrieben und von der Software rezepturbezogen gesteuert. Die Unabhängigkeit der Steuerung über getrennte Mechanismen hat, so Megens, beispielsweise den Vorteil, dass die Bewegungen beim Teilen nicht parallel ablaufen und der Teig erst dann in die Abwiegekammer geschoben wird, wenn der Ansaugkolben tatsächlich die äußerste Position erreicht.



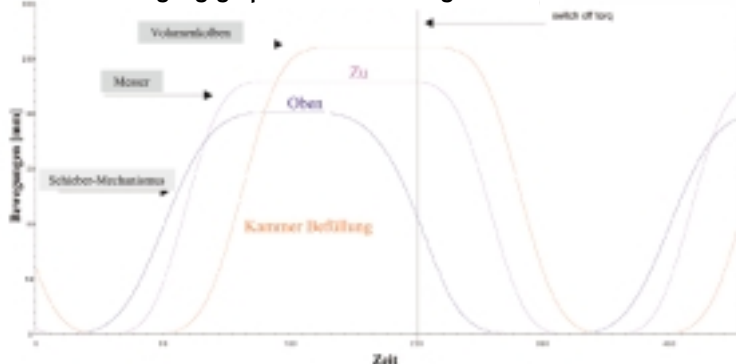
Obendrein ist auch der Druck des Ansaugkolbens rezepturabhängig zu steuern. Das trägt unter anderem dazu bei, dass mit dem Dough Master auch Teige mit einer TA von mehr als 180 ohne Probleme gefahren werden können. In Finnland wird darauf sogar ein Teig mit einer TA von 184 und einer zweistündigen Kesselgare gefahren.

2. Zweitens kleben die Teigstücke weniger, weil im Teiler so wenig Druck wie möglich auf den Teig einwirkt und somit auch kaum Wasser aus dem Teig an die Oberfläche tritt.

3. Drittens sind die Kolben und alle anderen teigführenden Teile aus Edelstahl, einfach zugänglich und mit wenigen Handgriffen zu lösen. Die Laminex-Förderbänder lassen sich ebenfalls per Schnellverschluss lösen und herausnehmen. Messer und Saugkolben, letztere immerhin 20 kg schwer, lassen sich zur Reinigung rausklappen, ebenso die Ölrolle auf dem Band. Das alles erleichtert die Reinigung der Maschine mit Wasser. Sie ist spritzwassergeschützt nach IP 56, und damit kein Wasser irgendwo in kleinen Pfützen stehen bleiben kann, sind die meisten Oberflächen leicht schräg gebaut, so dass Restwasser einfach in einen druntergestellten fahrbaren Bottich abtropft.

4. Viertens konnte der Ölverbrauch um rund 70% gegenüber herkömmlichen Teigteilern verringert werden und liegt heute im Dauereinsatz bei einem Mindestwert von 0,3 l pro Stunde. ■

Zeit-Bewegung graphische Darstellungen



Anzeige

PIT Pro-In-Tec
Projekt – Industrieservice – Technik

... sie steh'n drauf!

System- und Verarbeitungsinformationen
www.pro-in-tec.de · mueller@pro-in-tec.de · Waldowstraße 25a · 13156 Berlin
Telefon 030. 522 03 00 / 030. 486 21 431 · Fax 030. 510 66 944

Aus einer breiten Palette an Farben gestalten wir den Boden nach Ihren individuellen Wünschen – glatt, rutschfest und matt.

- Industriefußböden aller Art
- Betoninstandsetzung /-injektionen
- Bauwerksverstärkung
- Bauwerksabdichtung
- Gebäudeservice
- Metallbau
- Sonderlösungen