

# Schnittbrotvollautomat in Modulbauweise

DIE REGO HERLITZIUS GMBH, HAAN, HAT EINEN NEUEN VOLLAUTOMATISCHEN SCHRITTBROTAUTOMATEN ENTWICKELT, DER FÜR DAS SCHNEIDEN VON STRANGBROTEN UND DAS ANSCHLIESSENDE PORTIONIEREN VON BROTPAKETEN NEUE MASSSTÄBE SETZEN SOLL.



## ++ Bild 1

Die neu entwickelte vollautomatische Anlage ist in verschiedenen Modulen aufgebaut und lässt sich wahlweise mit einem Entkeimungstunnel ausstatten

**+** SBA 3000 heißt der neue vollautomatische Schrittbrotvollautomat, den die Ingenieure der Rego Herlitzius GmbH aus dem rheinischen Haan entwickelt haben. Dabei ist die Anlage in einer Modulbauweise aufgebaut.

Das Modul 1 ist das Brotmagazin. Es kann in unterschiedlichen Längen von 1.000 bis 3.000 mm ausgelegt werden. Die Befüllung des Brotmagazins erfolgt optional manuell oder vollautomatisch. Die Brotstränge werden dabei automatisch in die Anlage getaktet.

Das Modul 2 beinhaltet wahlweise einen konventionellen Einlauf oder einen integrierten Entkeimungstunnel, der die Brotstränge vor dem Schneiden entkeimt. Entkeimt wird mit einer Infrarottechnik, deren Carbon IR Strahler im kurz- oder mittelwelligen Spektrum, ohne tief in das Brot einzuwirken, auf der Brotoberfläche innerhalb von 5 Sek. eine Temperatur erreichen, bei der die Keime absterben. Eine intelligente Steuerung regelt die Module entsprechend einer rezepturabhängigen Oberflächentemperatur, die im Auslauf des Tunnels direkt von der Brotoberfläche gemessen wird.

Durch dieses Verfahren erhöht sich die mittlere Haltbarkeitsdauer der Brote wesentlich, teilte das Unternehmen mit. Die Ausdehnung der Haltbarkeitsdauer ist dabei abhängig von den Produktionsbedingungen sowie der Rezeptur. Erfahrungswerte zeigen eine MHD-Erweiterung von 3 bis 8 Tagen. Das Modul 3 ist die neu entwickelte Planetschneidemaschine mit einer Leistung von bis zu 600 U/Min. Alle Komponenten sind bei geöffneten Türen und Hauben einfach zugänglich und leicht zu reinigen, um die Wartung der Anlage zu vereinfachen. Neben der Funktion einer automatischen Brothöhen-

anpassung mit einem oben und unten durch Servoantriebe im Master-Slave-Betrieb gesteuerten Ketteneinzug können die Schnittstärken, die frei wählbar sind, in einer Sinusfunktion angefahren werden. Dadurch arbeitet sich das Kreismesser vorsichtig durch das Brot, ohne dass der Brotvorschub gegen die Fläche des Messers arbeitet. Über ein Touchscreen-Panel können unterschiedliche Sinus-Funktionen angewählt werden, sodass auch bei unterschiedlichen Brotkonsistenzen optimale Positioniereigenschaften erreicht werden. Eine neuartige Kreismesserantriebstechnik lässt variable Schnittgeschwindigkeiten (von ca. 10 m/Min. bis 450 m/Min.) in Abhängigkeit von den zu schneidenden Brotsorten zu. Die Beölungstechnik kann ebenfalls brotsortenabhängig gesteuert werden. Eine Programmierung der für jede Brotsorte optimalen Dosiermenge ist möglich.

Das Modul 4, die Portioniereinheit, kann Brotpakete von einzelnen Brotscheiben bis hin zu 500-g-Brotpaketen portionieren und lässt eine variable Produktion zu. Die Leistung liegt bei einer Ausbringung von bis zu 90 Brotpaketen pro Minute. Eine Segmentierung der Brotlängen in fünf Sektionen, die mit Korrekturwerten für die Schnittstärke unterlegt sind, bewirkt, dass die Gewichte der Brotpakte trotz Abweichungen in den Formen optimal an der gewünschten Einwaage liegen. In Verbindung mit einer Tendenzregulierung und einer nachfolgenden Waage sind Produktionsergebnisse auf 3 g genau möglich. Kopf- und Endabfallsektionen können frei gewählt werden und eine zusätzliche Teilpaketfunktion erhöht die Ausbeute der Brotstränge und reduziert den Abfall, so Geschäftsführer Andreas Themann. +++



## **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](http://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](mailto: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.**