



Verstellbarer Trichter und Oscar



Teigband nach dem Oscar

## Masse mit Klasse

*Rondo Doge stellte auf der Europain in Paris eine neue flexible Brotanlage vor. Damit sind die Schweizer endgültig im Industriegeschäft angekommen.*

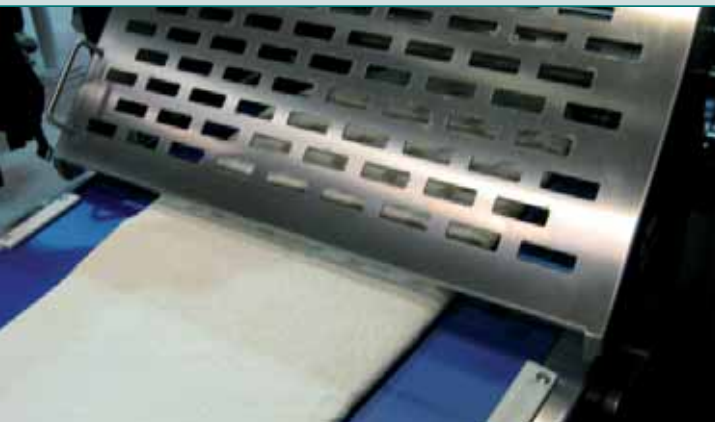
Zwei Tonnen pro Stunde, das ist Pi mal Daumen die Kapazität der neuen Brotlinie von Rondo Doge, exakte Zahlen sind abhängig von Rezeptur, Stückgröße und der Art und Menge der Bearbeitungsschritte. Damit setzen die Burgdorfer eine neue Benchmark auf dem Terrain industrieller Brotherstellung.

Das Anwendungsgebiet ist die vollautomatische Fertigung von Baguettes, Broten und Brötchen in handwerklicher Qualität aus sehr weichen, vorfermentierten Teigen. Georges Müller, Key-Account-Manager bei Rondo Doge: „In praktischen Versuchen haben wir Teige aus kanadischen Mehlen mit einer Teigausbeute von 184, mit europäischen Mehlen von 180 problemlos über die Anlage gefahren.

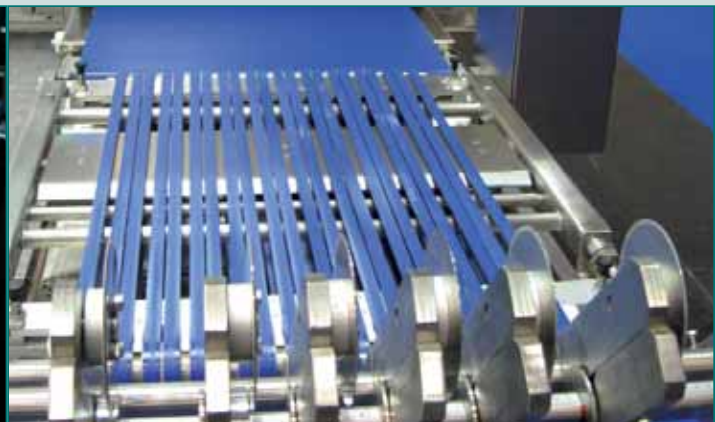
Die Linie hat zwei zentrale Besonderheiten: 1) Der Trichter für die Teigbandproduktion lässt sich in der Breite variieren und 2) übernimmt eine Kombination aus Oscar und einem großen Satellitenwalzwerk mit zwei Unterwalzen die Teigbandformung. O.S.C.A.R. steht für „0 stress Calibrated Adjustable Rollers“ und ist ein patentiertes System zum schonenden, stressfreien Austragen von vorgegarteten Hefeteigen mit hoher TA. Über zwei Sechskantwalzen und zwei große Rollen wird aus den zugeführten Teigportionen ein Teigband geformt. Bewegliche Seitenpaddels halten das weiche Teigband auf einer vorgegebenen Breite, bis es in der Kombination aus Satellitenkopf und zwei Unterwalzen ä-

berst schonend auf die gewünschte Teigbanddicke ausgewalzt wird.

Der bisher bekannte Oscar besitzt am Ende ein kleines Satellitenwalzwerk mit zwei Unterwalzen. Dieses wurde ersetzt durch ein großes Satellitenlaufwerk mit zwei Unterwalzen für einen schonenden und staufreien Bandtransport bei gleichzeitiger Reduktion der Teigbandstärke. Klein bzw. groß bezieht sich hierbei auf den Durchmesser des Satellitenkopfes. Ganz deutlich spürt man hier den Einfluss und die Erfahrung der Techniker von Rondo Doge aus dem Bau industrieller Laminieranlagen. „Unser Satellitenkopf hat einen Durchmesser von fast 500 mm und ist mit 16 Rollen bestückt. Das ist einzigartig“, so Müller.



Teigband nach dem Satelliten



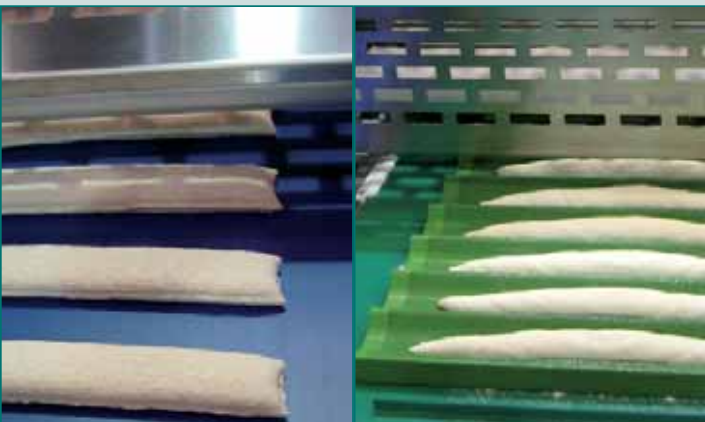
Längsschneidestation und mitlaufende Guillotine



Satelliteneinheit mit zwei Unterwalzen

Einen weiteren Erfahrungstransfer gab es beim anschließenden Querwalzwerk, das sich zu der Seite, aus der das Teigband kommt, verjüngt, so dass die Walze wie angespitzt aussieht. Sinn und Zweck ist es, den Teig nicht abrupt mit voller Kraft zu walzen, sondern einen sanften Übergang zu erreichen, um so seine Porenstruktur zu erhalten. Auch hier haben die Laminierspezialisten Pate gestanden.

Zwei Kalibrierwerke folgen, um den Teig schonend auf Endstärke zu bringen, bevor längs und quer geteilt wird und weitere Bearbeitungsschritte folgen, wie etwa das Stanzen von Mustern für Kaiserbrötchen, „Fingerstupsen“ für Foccacia oder ein Rund- oder Langwirker für runde Brote bzw. Baguettes, und schließlich das Ablegen der Produkte auf Bleche, Baguettefiles etc., ganz nach Wunsch und Bedarf. Die Flexibilität dieser neuen industriellen Brotlinie, die eine schnelle Reaktion auf veränderte Marktbedingungen ermöglicht, zeigt sich auch an den kurzen Umrüstzeiten, beispielsweise von Spitzbaguette auf Ciabatta. ■



Teigstücke vor dem Langwirken 2 und Absetzen von Spitzbaguettes

# interpack®

PROCESSES AND PACKAGING

Düsseldorf, Germany  
24 – 30 April 2008  
[www.interpack.com](http://www.interpack.com)

Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
D-40001 Düsseldorf  
Germany  
Tel. +49 (0) 2 11/45 60-01  
Fax +49 (0) 2 11/45 60-6 68  
[www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)

  
Messe  
Düsseldorf



## **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.**