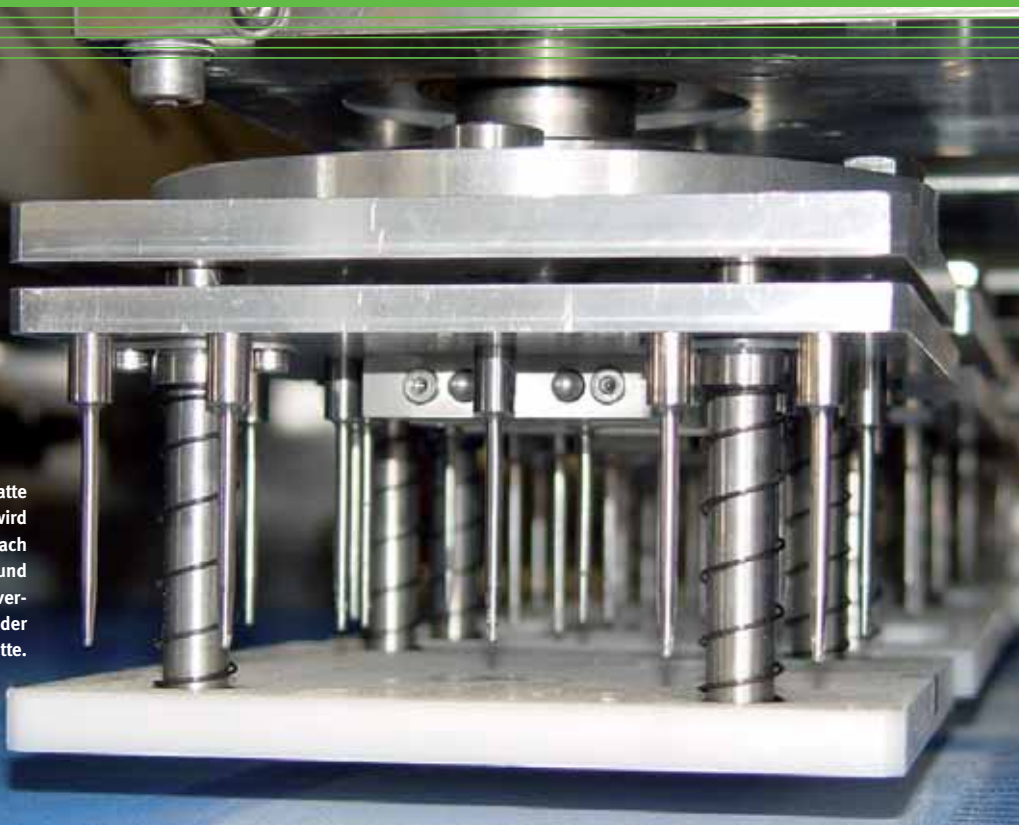


Die Nadelplatte des Forcers wird pneumatisch nach oben gefahren und die Nadeln verschwinden in der Abstreiferplatte.



Revolverheld

Die MAGIC LINE ist eine modular aufgebaute Laminieranlage der Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl. Für den Bereich Feingebäck entwickelten die Maschinenbauer der WP-Group mit Hilfe von Werkzeugbauern nun einen Revolverschneider, um z.B. schonend Croissants herzustellen.

Auf der Europain in Paris stellte die WP-Gruppe mit der Magic Line erstmals ihre Laminieranlage mit neuen Funktionen für die Feinbackwarenproduktion vor, wenn auch nur per Video. Das allerdings war spannend, zeigte es doch erstmals die Herstellung von Croissants. Zum Einsatz kommt dabei ein Revolverstanzkopf, der auf seinen Werkzeugbalken maximal 4 unterschiedliche Messerkombinationen tragen kann. Die Form des Teiglings wird durch die geometrische Form und Anordnung der Stanzmesser bestimmt. Vor dem Stanzen wird der Stanzkopf automatisch in die richtige Position gedreht, so dass sich das richtige Messer in der Arbeitsposition über dem Teigband befindet. Nun folgt das Stanzen. Dabei wird der gesamte Stanzkopf mit der

Messerplatten elektromechanisch nach unten bewegt.

Kurz vor dem Hochfahren führt der gesamte Stanzkopf, mit den Messern im Eingriff, eine kurze Vorwärtsbewegung in Laufrichtung aus. An jedem Messer ist zusätzlich eine Abstreibrille angebracht, die ein ‚Hochziehen‘ des Teiglings vermeidet. Der Teig wird also tatsächlich gestanzt und nicht geschnitten, dadurch bleibt die Schnittkante geschlossen, so dass es beim späteren Wickeln der Produkte nicht zu Klebproblemen kommen kann.

Die Länge der Teiglinge wird automatisch durch den zeitlichen Abstand zwischen zwei Stanzenungen bestimmt. Bei rechteckigen Teiglingen kommt bei jeder Stanzung das gleiche durchgehende Messer zum Einsatz. Bei nicht rechteckigen Teig-

lingen wie z.B. Dreiecken oder Trapezen wird mit zwei verschiedenen Messerplatten geschnitten, auf denen die Stanzmesser verschieden angeordnet sind. Dabei muss zwischen zwei Schnitten der Schneidbalken um 90° gedreht werden, damit die entsprechenden Stanzwerkzeuge zum Eingriff kommen.

Der Vorteil beim Revolverstanzkopf ist, dass eine manuelle Umrüstung der einzelnen Stanzwerkzeuge bei einem Produktwechsel entfällt. Wird auf eine dritte Form gewechselt, muss der Anlagenführer nur die Messerplatte austauschen. Die saubere Stanzung sorgt für eine teigschonende Verarbeitung und eine einfache Reinigung ist möglich. Zudem ist eine exakte Einstellung des Produktgewichts über die feinjustierbare Länge des Teiglings erreichbar.



Der Revolverstanzkopf mit den Messern. An jedes Messer ist eine Abstreibrille angebracht. So wird ein Hochziehen des Teiglings verhindert.

Innovation Forcer

Nach dem Stanzen sorgt der Forcer dafür, dass die noch zusammen liegenden Teiglinge auseinander gefahren und gegebenenfalls gedreht werden. Der 4-Forcer besteht aus vier unabhängig angetriebenen Spreiz-Dreh-Köpfen mit einer Nadelplatte, um die Teiglinge zu führen. Die Köpfe fahren auf Gleitschienen mit abgesenktem Werkzeug in Laufrichtung auseinander und drehen sich gegebenenfalls, bis die Teiglinge die definierte Position erreicht haben.

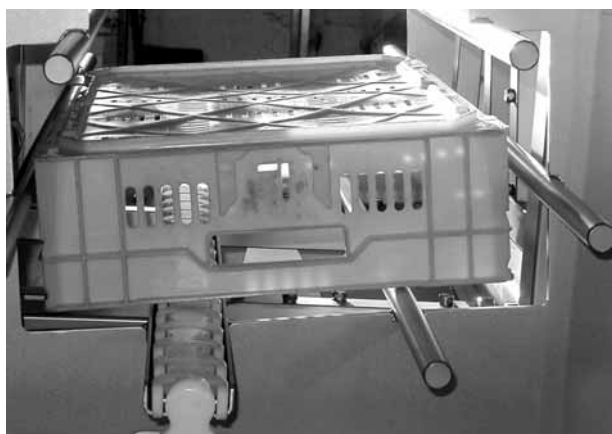
Dann wird die Nadelplatte pneumatisch so weit nach oben getragen, dass die Nadeln komplett in der Abstreiferplatte verschwinden. Nun gelangen die Teiglinge zum Abtransport oder in einen Wickler. Die Stun-

denleistung der Anlage ergibt sich aus Takt- und Reihenzahl. Pro Stunde können bis zu 27.000 Teiglinge die Linie verlassen. ■



Die Anlage zum Laminieren mit Satellitenwalzwerk und Revolverschneider.

Anzeige



KITZINGER Waschanlagen für höchste Ansprüche

Waschanlagen

- für Kunststoffkörbe,
- für Bleche, z.B. Transport-, Back-, Schnittenbleche
- universell für Kunststoffkörbe und Bleche

Waschleistung von 180 bis 5000 Stück/h, wirtschaftlich durch niedrigen Energie- und Wasserverbrauch.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24941 Flensburg
Fon 0461.95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.de



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.