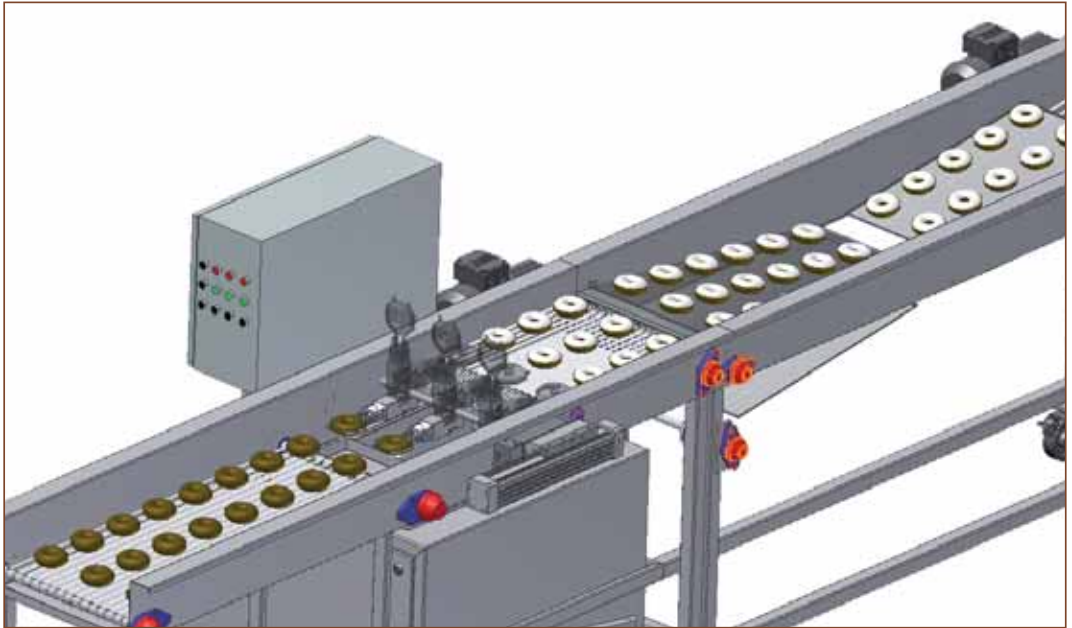


Horizont gehalten

Die DOJATEC Sondermaschinen GmbH, Dusslingen, bringt eine neue Donutüberziehanlage auf den Markt, die pro Stunde bis zu 6.000 Donuts vollautomatisch von der Frittierstraße abnimmt, taucht und in eine Kiste oder auf ein Blech oder Transportband absetzt.



Mengenweise Donuts automatisch zu glasieren oder mit Schokolade zu überziehen, ohne dass die Überzugsgrenze schräg zum Donuthorizont verläuft, ist nicht ganz einfach. Zwar gibt es Hochleistungsanlagen, die bis zu 10.000 Gebäcke pro Stunde bewältigen, aber in der Regel wird dort Schokolade im Nachgang noch mal leicht angeschmolzen, damit die Marmorierung der Oberfläche verschwindet. Das allerdings

verlangt eine präzise Abstimmung von Anlage und Rohstoff.

Flexibler in der Rohstoffauswahl ist die neue Anlage von Dojatec, einem Sondermaschinenbauer aus Dusslingen bei Stuttgart. Geschäftsführer Gianni Dore: „Wir haben uns das händische Verfahren als Vorbild genommen und in eine automatisierte Lösung umgesetzt.“ Die Anlage fasst den Donut mit einem Werkzeug wie mit einer Hand, taucht ihn, dreht ihn und setzt ihn ab, ganz wie es Menschen auch täten. Nur bei großen Mengen und hohen Geschwindigkeiten helfen zwei Pins, den Donut sicher in dem patentierten Greifer zu halten, sonst geht es auch ohne. Getaucht wird übrigens, indem das Tauchbad bis zur gewünschten Tauchhöhe angehoben wird.

Donuts normalerweise zehnstufig. Für diesen Fall übernimmt auch die Dojatec-Anlage zehnstufig und setzt die Donuts nach dem Eintauchen fünfzeilig auf zwei parallele Backbleche, die dann abgenommen oder weitertransportiert werden. Eine alternative Absetzung auf ein Band ist selbstverständlich auch möglich. Bei einer Taktfrequenz von 6 Sekunden lassen sich pro Stunde auf diese Weise bis zu 6.000 Donuts mit einem exakten halbseitigen Überzug verschönern. Die Länge der Anlage beträgt 5.000 mm, die Arbeitsbreite 420 mm, die Arbeitshöhe 910 mm und die Tankkapazität liegt bei 100 l. Die kleinere Version der Anlage arbeitet vom Prinzip her ähnlich, allerdings dreireihig. Abgesetzt wird in 3 Reihen auf ein Backblech, so dass auch bei händischem Aufsetzen eine Stundenleistung von 1.500 bis 1.800 erreichbar ist. Die Tanks für die Schokolade oder andere Überzugsmassen lassen sich konstant temperieren und sich problemlos auszuwechseln bzw. parallel einsetzen. ■

Anzeige

Knetmaschinen

stark & langlebig




Spiralkneter für alle Teige. Pflegeleicht, bedienerfreundlich und nahezu wartungsfrei. Wir beraten Sie gern mit unserem guten Fachwissen.

HAÜSSLER
SO WIRD
NATUR
KOSTLICH.

Karl-Heinz Häussler GmbH, 88499 Heiligkreuztal
Tel. 07371 / 9377-0, www.Backdorf.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.