

Alles ist im Fluss

MIT DER MECAFLOW STELLTE MECATHERM AUF DER EUROPAIN IN PARIS NICHT NUR IHRE UMSETZUNG EINER STRESSFREIEN BROT- UND BRÖTCHENHERSTELLUNG AUS DEM TEIGBAND VOR, SONDERN EINE ANLAGE, DIE GANZ NEUE PRODUKTIONS LAYOUTS INITIIEREN KÖNNTE.



++ Bild 1
Das Teigband läuft vor dem Schneiden lediglich durch ein Satellitenwerk und einen Kalibrierkopf und behält so weitgehend die Teigstruktur.

+ Die Idee, die Bernhard Zorn, langjähriger CEO der Mecatherm-Gouet-Gruppe, bei der Vorstellung der neuesten Entwicklung aus Barembach entwickelt, hat ihren Reiz. Danach könnte man bei der Produktion von Brot, Brötchen und Baguettes Teigbereitung und Teigteilung zu einer Abteilung Teigbereitstellung kombinieren, die die folgenden unterschiedlichen Aufarbeitungslinien mit nicht von Kolbenteilung oder Kalibrierwalzen strapaziertem Teig versorgt. Diese „mehlführende“ Abteilung ließe sich räumlich vom Rest der Produktion trennen, so dass der Mehlstaub aus den übrigen Produktionsräumen verbannt wäre. Die Teigteilung in diesem Konzept übernehmen ein oder mehrere Mecaflow-Teigteiler. Diese Neuentwicklung ist eine Weiterfüh-

rung des TraDivider-Gedankens, der darauf setzt die Teige ohne strapazierende Einflüsse, quasi fließend zu teilen und so die qualitätsgebenden Eigenschaften zu erhalten. Der TraDivider, der u.a. auf der iba im vergangenen Jahr vorgestellt wurde, ist in seiner Leistungsfähigkeit allerdings auf 1 bis 1,5 t/h begrenzt, der Mecaflow bringt es auf sage und schreibe 5 t/h.

Fünf Tonnen Teig mit Teigausbeuten schon bei direkter Teigführung von bis zu 168 und entsprechend höherer TA bei Kesselgare und/oder Einsatz von Vorteigen oder dem klassisch französischen „Pouliche“, ohne Fettzugabe und bei Teigtemperaturen von bis zu 26 °C, formt der Mecaflow pro Stunde zu einem gleichmäßigen Teigband, das von beiden Seiten nur ganz zart bemehlt wird, so



++ Bild 2

Das Teigband, das in voller Breite aus dem Teigbandformer kommt.

dass sich beim späteren Wirken des Teigs keine Probleme mit Mehleinschlüssen ergeben.

Das Besondere daran: Das Teigband formt sich aus dem Trichter fließend, ohne dass Walzendruck eine extrudierende Wirkung erzeugt, die der Teigstruktur abträglich sein könnte. Die frisch patentierte Teigbandformung á la Mecatherm setzt statt dessen gleichermaßen auf den freien Teigfluss und sanft ziehende bzw. schiebende Elemente, und das von vornherein über die gesamte Breite des gewünschten Teigbands. So muss das Band auch nach der ersten Teigbandformung weder in die Breite noch in die Länge gewalzt werden.

Das Teigband ist von Anfang an 100 cm breit und kann je nach zu fertigendem Produkt 5 bis 14 cm gleichmäßige Höhe aufweisen. Ein Transportband führt es zu einem Sattelnwalz- und zu einem Kalibrierwerk, das den Teig auf die gewünschte Endstärke reduziert. Dadurch, dass bereits bei der Bandformung die komplette Breite vorhanden ist und die Dicke des Teigbands vorgewählt wird, erübrigt



++ Bild 3

++ Bild 3

Mecaflow: Aufbereitung authentischer französischer Baguette aus dem Teigband

sich auch hier strukturschädigendes Drücken und man kann wählen, ob man zwei bis drei Millimeter feine Poren oder 20 Millimeter große Poren im Endprodukt sehen will. Schneiden, Spreizen und per Guillotine portionieren sind Standardprozessschritte. Anschließend laufen die Produkte auf einen Quer-Abtransport, der bei Bedarf auch abwechselnd nach rechts und links arbeiten und so gleich zwei Langroller oder Absetzbänder bedienen kann. Dabei kann auf Zwischengare verzichtet werden, was dazu führt, dass die Linie mit einem Langroller bis zu 5.000 Baguettes pro Stunde liefern kann. Zur Produktion von Baguette bietet Mecatherm seinen Langroller an, der mit Druckbrettern arbeitet, die gegebenenfalls, etwa bei der Ciabattaproduktion, weggeklappt werden können und aus dem Langroller ein schlichtes Transport- und Absetzband machen. Dank der am Anfang geringen Bemehlung des Teigbands stehen keinerlei Mehreste einem perfekten Teigschluss und homogenen Enden der Baguettestangen im Wege. +++



++ Bild 4

++ Bild 4

Die Teigstücke verlassen die Teigbandlinie beidseitig auf Mecatherm-Langwirker.



++ Bild 5

++ Bild 5

Langgewirkte Baguettes ohne Schluss und mit sauber gewirkten Enden



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.