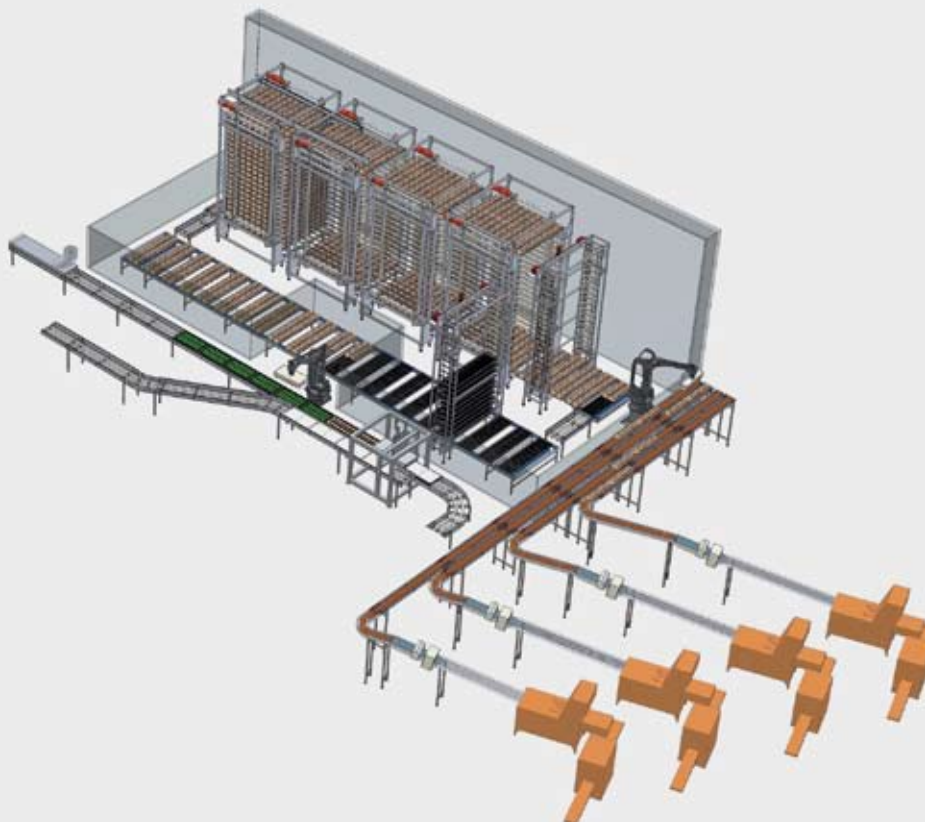


Eine neue Art der Produktkühlung

DAS PATENTIERTE CAPRACK-KÜHLSYSTEM DER CAPWAY SYSTEMS BV, HOUTEN, NIEDERLANDE, IST FÜR DIE BEARBEITUNG VON TOASTBROT UND ANDEREN KASTENBROTEN MIT EINER KAPAZITÄTEN VON MEHR ALS 8.000 BROTLAIBEN PRO STUNDE ENTWICKELT WORDEN.

++ Bild 1



© Capway

++ Bild 1

Das System kombiniert die Kühlung mit Entkapsler, Pufferung und der Zuführung zur Schneidemaschine

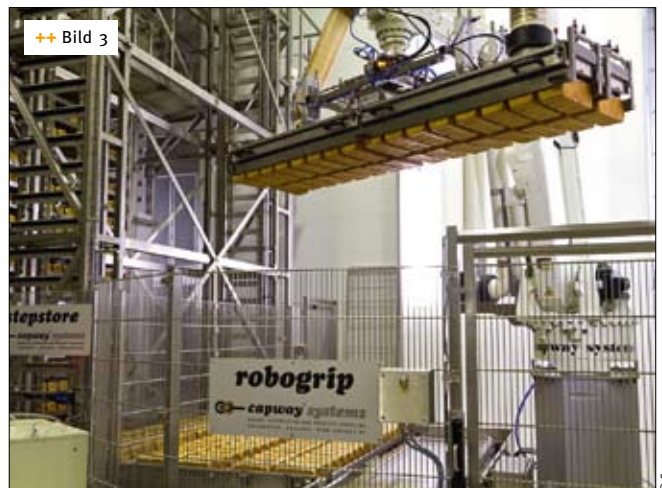
Das CapRack wurde von Capway Systems im Rahmen eines „Systemansatzes“ entwickelt und konzipiert. Dies zeigt sich an der Verbindung der Kühlfunktion mit Entkapsler, Pufferung und Zuführung zur Schneidemaschine im Rahmen eines einzigen kompakten Geräts. Das Ergebnis ist ein umfassendes System, das sich vom Ofen bis zu den Schneidemaschinen um das Brot kümmert. Vier dieser rahmenbasierten Kühlsysteme wurden bereits in Betrieb genommen. Ein weiteres wird derzeit installiert.

Der Entkapsler platziert das heiße Brot direkt auf einem großen Rahmen. Dieser Rahmen ist das „Fahrzeug“, das für den Transport des Brotes durch das Kühlsystem sorgt. Die Rahmen von einer Breite von rund 4 m gewährleisten eine niedrige Geschwindigkeit innerhalb des gesamten Systems. Sie haben eine sehr offene Struktur, die der des bekannten Capway-Förderbandes sehr ähnelt. Diese

Ausführung ermöglicht einen optimalen Luftstrom durch die Rahmen, die in Berührung mit dem Brot stehen können. Die von Capway Pan BV entwickelten Rahmen bestehen aus rostfreiem Edelstahl und hinterlassen während des Kühlvorgangs keine Markierungen auf dem Brot. Dank der offenen Rahmenstruktur kann die heiße Luft ungehindert vom Brot entweichen, und die kühlende Luft kann das Brot problemlos erreichen. Der Kühlvorgang läuft daher für alle Teile des Produktes gleich ab, was zu einer einheitlichen, konstanten Produktqualität führt. Durch Verwendung von mehr als einem Elevator-Block ist es zudem möglich, eine „Mehrzonenkühlung“ zu integrieren. Der erste Bereich kann dann ein Raumluftkühler sein, während der folgende Bereich / die folgenden Bereiche akklimatisiert sind, um die richtige Schneide- und Verpackungstemperatur zu gewährleisten, wobei jeweils das Gewicht des Brotes zu berücksichtigen ist.



++ Bild 2
Der Entkapsler platziert die heißen Brotlaibe auf den großen Kühlrahmen



++ Bild 3
Brot aus dem CapRack-Kühler auf dem Weg in die Zuführung der Schneidemaschine

Nachdem die Produkte auf den Rahmen platziert sind, werden sie während des gesamten Kühlzyklus einschließlich der Pufferung nicht mehr bewegt. Auch die Rahmenoberfläche, auf der die Gebäcke platziert werden, wird nicht bewegt, sodass jede Möglichkeit der Reibung zwischen Oberfläche und Produkten ausgeschlossen wird. Zudem muss das Brot keine Übergänge zwischen den Bändern passieren. Es gibt daher kaum Krümel, und die Brotoberfläche wird nicht beschädigt. Das Fehlen von Krümeln hat außerdem den Vorteil, dass der Hygienestandard verbessert wird und die Reinigungskosten verringert werden.

Darüber hinaus muss das CapRack-Kühlsystem nicht geschmiert werden. Dies räumt eine weitere Quelle von Verunreinigungen innerhalb des Kühlsystems aus. Die Reinigung der Rahmen ist einfach; sie lassen sich problemlos aus dem System entnehmen, um sie andernorts zu reinigen. Dies ist sogar während des laufenden Betriebs möglich, indem man die benutzten Rahmen entnimmt und durch

neue, saubere Rahmen ersetzt. Die Reinigung der Trägermedien zur Abkühlung des Brotes erfordert daher keine Abschaltung der Anlage mehr.

Pufferfunktion

Bänder mit einem hohen Ausstoß bedienen eine Anzahl von Schneide- und Verpackungsmaschinen. Die Erfahrung zeigt, dass der Betrieb der Schneide- und Verpackungsabteilung nach der Abkühlung der Produkte eine reibungslose Pufferfunktion erfordert. Die Ansammlung der Laibe (für eine angemessene Zeit), um Verzögerungen im Schneide- bzw. Verpackungsbetrieb auszugleichen, lässt sich problemlos in das patentierte Kühlsystem integrieren. Eine Pufferzeit von 10–20 Min. gilt in den meisten Industriebäckereien mit hohem Ausstoß als ausreichend. Es ist außerdem möglich, die Pufferfunktion nach dem First-in-first-out-Prinzip zu betreiben. +++

ANZEIGE



Weltweit führender Anbieter von Brotschneide-Klingen seit mehr als 75 Jahren.

- Brot- und Brötchen-Klingen
- Gattermesser und Führungen
- Automatische Schleifgeräte

- Wellenschliff-Messer
- Transportbänder (Multiflex & Monoflex)





Tel. ++1-800-553 4992 • Fax ++1-563-386 7707 • sales@hansaloy.com • www.hansaloy.com



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.