

Neue Generation der Croissantlinie

RADEMAKER HAT SEINE CROISSANTLINIE VÖLLIG NEU ÜBERARBEITET UND HINSICHTLICH DER AKTUELLSTEN HYGIENE- UND DESIGNSTANDARDS VERBESSERT. DAMIT SOLL DIE MASCHINENLEISTUNG WÄHREND BETRIEB, PRODUKTWECHSEL, REINIGUNG UND WARTUNG ERHÖHT WERDEN.



++ Bild 1

Die Teigreihen werden in passende Stücke gestanzt und dann gedreht

+ Die Croissantlinie der Rademaker B.V. aus Culemborg, Niederlande, ist flexibel in ihren Möglichkeiten: Sie kann gefüllte und ungefüllte Croissants formen, Letztere auch als Minis, halbmondförmig gebogen und gerade, in geschlossener Q-Form und als spanische und italienische Sonderformen (Artesano). Dabei sind Stundenleistungen von 24.000 Stück bei den spanischen Artesano und bis zu 126.000 Stück bei den Minis mit 10 g möglich. Die maximale Arbeitsbreite beläuft sich auf 1.000 mm bei der Beschickung von Backträgern und auf 1.200 mm bei der Übergabe auf weiterführende Anlagen.

Konstruktion der Linie

Am Anfang der Linie wird das Mehl vom Teig, der als geformtes Teigband aus der Teigbereitung kommt, entfernt. Der Teig wird längs geschnitten, der überschüssige Teig an den Seiten wird entfernt und geschnitten zur Wiederverwertung geführt. Die Teigreihen werden in passende Stücke gestanzt oder geschnitten. Nach dem Drehen und Befeuchten kann optional das Modul zur Füllung der Teiglinge eingebaut werden. Ansonsten werden die Teigstücke gewickelt,

evtl. gebogen und optional die Enden zusammengedrückt. Rademaker bietet seinen Kunden zwei Möglichkeiten, die Croissants in die gewünschte Form zu bringen. Bei der einen kann der R-Moulder (Wickeleinheit) ungefüllte Gebäcke mittels zweier Bänder aus den Teig-Dreiecken formen. Dabei lässt sich die Geschwindigkeit des Ober- und des Unterbandes individuell steuern. So kann der Anwender das Croissant entweder mit mehr oder weniger Spannung herstellen.

Die zweite Möglichkeit des Formens bietet der V-Moulder, welcher mit Vakuum arbeitet. Diese Einheit kann sowohl gefüllte als auch ungefüllte Croissants verarbeiten. Auch hier sorgen ein Ober- und ein Unterband für die Formgebung des Teig-Dreiecks. Allerdings wird das Teigstück zu Beginn des Aufrollens mittels Vakuum justiert. So kann das Teig-Dreieck nicht verrutschen und leichter verarbeitet werden.

Modularer Aufbau

Sämtliche Anlagenteile sind bedienungsfreundlicher gestaltet, indem einzelne Komponenten herausgenommen bzw. zusammengefasst wurden. Dies führt zum Beispiel zu einer

++ Bild 2



++ Bild 2

Die neue Croissantlinie von Rademaker

erhöhten Genauigkeit des rotierenden Messersystems und der Wicklereinheit und damit zu einer gleichmäßigeren Qualität der Endprodukte. Die einzelnen Bauteile sind nun noch besser zugänglich, da weniger Komponenten herausgenommen werden müssen, um zu den benötigten Teilen zu gelangen. So können die Rollen des Förderbandes einzeln ausgetauscht werden, statt des kompletten Moduls. Die Werkzeuge, beispielsweise die Roboter-Dreharme für die Dreiecke oder die Druckfedern, sind nun kompakter und leichter gebaut, sodass sie vom ergonomischen Betrachtungswinkel her einfacher zu handhaben ist.

Neu ist auch die Verarbeitung der Werkzeuge und des Rahmens, sodass eine Verschmutzung nicht in unzugängliche Bereiche gelangen kann. Des Weiteren sind alle Ecken und Kanten abgerundet. Die Oberflächen der Linie wurden auf 1,0 µm geglättet, sodass wenig Angriffsfläche für Mikroorganismen gegeben ist. Abzieher und Bürsten können händisch und ohne Werkzeug herausgenommen werden, sodass eine Säuberung einfacher und damit effizienter vonstatten geht. Außerdem ist die Reinigung der Anlage nun komplett auf eine vollständige Nassreinigung (D4W, designed for wet cleaning) ausgelegt. +++

Anzeige

Mamma Mia®

Das Gebäck für **Frauen**



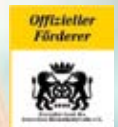
www.backaldrin.com



backaldrin®

The Kornspitz Company

Eisen: 4,1 mg, Magnesium: 122,8 mg, Calcium: 222,2 mg, Folsäure: 43,1 µg, Vitamin D3: 1,0 µg – alle pro 100 g Backware.





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.