



Der sanfte Pedant



Mecatherm bringt zur iba einen neuen linienfähigen Teigteiler auf den Markt, der zwei bislang eher unversöhnliche Ansprüche erfüllen soll: vorgegarte, weiche Teige nicht beschädigen und gleichzeitig gewichtsgenau teilen.

■ Es ist ein altes Dilemma der Backbranche. Will man Teige mit hoher TA verarbeiten, die obendrein noch ein, zwei Stunden Kesselgare genossen haben, muss man sich entscheiden, was beim Teigteilen Vorrang hat, Gewichtsgenauigkeit oder Teigschonung. Klassische Kolbenteiler, die den Teig in eine Teilkammer pressen, vernichten mit ihrer Kraftereinwirkung auf den Teig einen Teil des Resultats der Kesselgare, dafür liegen die Abweichungen der Gewichtsgenauigkeit bei 1 bis 2%. Lässt man den Teig dagegen auf ein Band fließen und mit Messern in annäherungsweise gleich große Stücke schneiden, fallen die Gewichtsschwankungen um eine Zehnerpotenz größer aus, dafür bleiben die Gasbläschen weitgehend unangetastet.

Die Mecatherm S.A. aus dem elsässischen Barembach, die jüngst mit einer Ofenanlage Aufsehen erregte, die an die klassisch-handwerkliche Art des Baguettebackens mit starker Unterhitze anknüpfte, bringt zur iba einen neuen Teigteiler, der ebenfalls klassische Technologie in moderne Technik integriert und damit, wie der Ofen, traditionelle Qualitätsvorstellungen wiederbelebt.

„Wir wollen“, so CEO Bernard Zorn, „erreichen, dass die Struktur des Teiges erhalten bleibt und wir trotzdem bei einer TA von 170 und zwei Stunden Kesselgare bei Stückgewichten zwischen 200 und 800 g nicht mehr als 5% Gewichtsabweichung bekommen. Obendrein stand im Pflichtenheft für die Entwick-

lung: robuste Maschine, schneller Produktwechsel, hoher Hygienestandard und Leistungen von 3.000 bis 5.000 Stück pro Stunde. Wir haben es geschafft.“

Die Tests in den firmeneigenen Versuchslinien hat der Erlkönig, dessen Arbeitsname „Multipiston“ auf sein Prinzip der vielen Teilkammern verweist, bereits bestanden. Anfang Juli muss er sich im Praxis-einsatz in einer Baguettelinie beweisen.

Viele Teilkammern haben den Vorteil, dass man auch ohne große Hast zu einer akzeptablen Stundenleistung von 3.000 oder 5.000 Stück kommt. Der Teig wird aus der Teigmacherei per Band oder mit dem Hebekipper in einem Vorportionierer angeliefert. Der wiederum legt Teigstücke von 4 bis 5 kg Gewicht ohne quetschen und zerren überlappend in den eigentlichen Portioniertrichter, und zwar so, dass dort in mehreren Schichten übereinander Vorrat für 20 bis 30 Minuten liegt.

Dieser eigentliche Portioniertrichter ist gute 2 m breit – im Einzelfall richtet sich das nach den Anforderungen der Linie, in die der Teiler integriert wird – verfügt über relativ steile Seitenwände und einen 10 cm breiten, beweglichen Boden. Darunter liegt die eigentliche Messkammer, aus der im Verlauf des Teilvorgangs bis zu 36 Teilkammern werden können.

Öffnet sich der Trichterboden, fährt die Messkammer dem Teig entgegen, der, ausschließlich durch die Schwerkraft bewegt, in die Kammer fließt. Ein leichter Gegendruck sorgt dafür, dass die Kammer komplett

gefüllt ist, wenn sich der Trichter wieder schließt. Erst dann zerlegen pneumatisch bewegte Teilmesser diesen 2 m langen Teigstrang in einzelne Teigstücke, die anschließend auf das Transportband abgegeben werden. Die Größe dieser Teigstücke ist variabel. Es hängt lediglich davon ab, wie viele Messer für die Teilung aktiviert werden. Der durchschnittliche Bedarf dürfte allerdings zwischen 200 und 800 g pro Stück liegen. Den ersten Prototypen hat Mecatherm für eine Stundenleistung von 3.000 Stück konzipiert. Der nächste wird es auf 5.000 Stück bringen.

Zorn: „Es funktioniert wie bei den alten händischen Teigteilern. Die Teige haben Spannung, und die Form der Teigstücke ist so gleichmäßig, dass wir keinen Rundwirker mehr brauchen, sondern direkt über den Ausroller und Aufwickler gehen können.“

Entscheidende Voraussetzung, um diesen Teigteiler einsetzen zu können, ist die Fließfähigkeit des Teigs. Um eventuelles Kleben an Trichter und Teigteiler zu verhindern, wird in teigspezifischen Abständen, in der Regel nicht mehr als einmal pro Stunde, zielgenau Öl gesprüht.

Was den Teigteiler von Mecatherm attraktiv macht, ist der schonende Umgang mit dem entwickelten Teig, seine Flexibilität der Gewichtsvorgaben bei relativ hoher Genauigkeit, die leichte Zugänglichkeit und damit seine Reinigungsfreundlichkeit und nicht zuletzt die Reduktion elektronischer Bauteile auf das Notwendige. ■

MIT UNS ENTDECKEN SIE DIE GRENZENLOSIGKEIT DES FEINEN GESCHMACKS!



sind Markennamen von

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339
mailbox@unifine.de • www.unifine.de



UNIFINE

Food & Bake Ingredients

PASTRY UNLIMITED.