

Totgesagte leben länger

Tonelli, weltweit renommierter Anbieter von Planetenrührmaschinen aus Collecchio/Italien, entwickelt eine ganze Reihe von Neuheiten für das kontinuierliche wie diskontinuierliche Aufschlagen von Massen.



Ein Stempel, der in den Aufschlagkessel abgesenkt wird, sorgt dafür, dass die Masse schonend durch das mittige Rohr aus dem Kessel befördert wird.

■ Wer kennt sie nicht, die klassischen Planetenrührwerke, bei denen zum Start der Rührkessel angehoben wird. Es gibt sie nach wie vor und auch gleich in mehreren Varianten: Mit einem Kesselvolumen von 120, 200, 300, 400, 600 oder 800 l, mit einer Siemens SPS-Steuerung im separaten Schaltschrank oder mit einfacher Mikro-PC-Steuerung für bis zu fünfzig Rezepte, mit oder ohne Rohstoffzufuhr und schließlich mit oder ohne Teigabfuhr.

Der Transport der Massen nach dem Misch- und Aufschlagprozess ist übrigens ein Thema, mit dem sich die Tonelli-Ingenieure umfangreich auseinandergesetzt haben. Neben den verschiedenen Pumpenmodellen gibt es den Auswerfer, ein Stempel (siehe Foto), der die Masse langsam aus dem Kessel in ein Rohr drückt, ohne dabei ihre chemischen Eigenschaften zu verändern. Natürlich gibt es auch die Entleerung des Kessels über Hebekipper, sei es nun mit automatischem Kesseltransport oder ohne.

Neu auf den Markt bringt Tonelli einen Multifunktions-Mixer, dessen doppelwandiger Kessel mit Dampf so weit erhitzt werden kann, dass die Masse darin kocht, oder aber von gekühltem Wasser durchflossen die Temperaturen im Inneren sinken lässt. Beschleunigt wird der Abkühlprozess durch das Zuschalten einer **Vakuumanlage**, die im Rührkessel für eine Absenkung des atmosphärischen Drucks sorgt und so dem Produkt programmgesteuert und definiert Wasser und Wärme entzieht. Beide Prozesse zusammen erlauben eine Pasteurisierung des Produkts im Batch-Verfahren.

Ein anderes Entwicklungsprojekt von Tonelli ist die Pasteurisierung im kontinuierlichen Verfahren. Derzeit noch im Labormaßstab schlägt die Neuentwicklung einer vollautomatischen Pasteurisierungsanlage ca. 30 l Masse pro Stunde mit Gas auf, pasteurisiert sie und kühlt sie im gleichen Arbeitsgang ab.

Neben den Batch-Aufschlagmaschinen bietet Tonelli auch kontinuierlich arbeitende Aufschlagmaschinen mit einer Kapazität von 300 bis 1.100 l pro Stunde an. Außer der traditionellen Horizontalanlage wurden auf der Ipack-Ima in Mailand die neuen patentgeschützten vertikalen Anlagen vorgestellt. Diese Anlagen können mit höherer Geschwindigkeit arbeiten, verbrauchen weniger Energie und garantieren ein gleichmäßigeres Mischverhalten über das gesamte Volumen der Druckaufschlaganlage.

Seit dem Jahr 2000 hat sich einiges getan, unter anderem setzt man in der Tonelli Group auf das neue internationale Management, bestehend aus Managing Director Jacky-Jean Tarnet, einem Franzosen, der große Erfolge in der Industrialisierung und Internationalisierung von Un-

>> Vakuumanlage

Der Siedepunkt von Wasser steht in direktem Zusammenhang zum atmosphärischen Druck. Bei einem atmosphärischen Druck von 1.000 mbar kocht Wasser bei 100°C. Sinkt der atmosphärische Druck, verringert sich auch der Siedepunkt. Das bedeutet für eine Vakuumkammer Folgendes: Wird der Druck der Umgebungsluft auf 473 mbar gesenkt, siedet das Wasser bei 80°C, d.h. es verdunstet. Die dafür notwendige Energie wird aus dem zu kühlenden Produkt gezogen.



ternehmen vorzeigen kann, und Marketing Director Wilhelm Harnacke, einem Deutschen, den es vor 15 Jahren nach Italien zog und der aufgrund der Sprachkenntnisse für den deutschen Markt zuständig ist, sowie Technical Director Marco Melegari, einem Italiener, der viel Erfahrung in der technischen Umsetzung von Kundenbedürfnissen mitbringt. Harnacke: „In den nächsten zwei Jahren werden wir den Umsatz verdoppeln. Die neuen Inhaber glauben an das Unternehmen. Hier wird kein Geld abgezogen, sondern ständig neu investiert. Wir haben zahl-

reiche Ingenieure in der Entwicklungsabteilung eingestellt, die Stimmung ist positiv.“ Mit der Erweiterung des Labors und der anstehenden Installation kompletter Versuchsanlagen zielt Tonelli einerseits auf Turn-Key-Projekte in der Back- und Süßwarenindustrie ebenso wie in anderen Branchen der Ernährungsindustrie, in denen Aufschlagtechnik gebraucht wird. Auf der anderen Seite will man sich in Collecchio um die Weiterentwicklung der klassischen Planetenrührmaschinen für die handwerkliche und semiindustrielle Anwendung kümmern. ■ HK



Eine neue Anlage von Tonelli, in der die Masse sowohl mit Dampf erhitzt wie auch per Vakuum im geschlossenen System abgekühlt werden kann, eignet sich besonders für Eclairmassen, aber auch für Saucen und Füllungen.



Noch eine Laboranlage – die Pasteurisationsanlage, die derzeit von Tonelli entwickelt wird, belüftet die Masse mit Gas.

Anzeige

Eine leicht verwirrende Geschichte

Tonelli ist seit mehr als 50 Jahren ein angesehener Name, wenn es um Anlagentechnik geht, die Massen professionell aufzuschlagen versteht. Das Unternehmen aus Collecchio bei Parma ging 1999 pleite und damit begann ein rückwirkend betrachtet etwas verworrenes Zwischenstadium. Die Tochtergesellschaft FPS, die Biskuitlinien produzierte, war von der Insolvenz nicht betroffen und arbeitete weiter. Ehemalige Tonelli-Ingenieure machten sich unter „Parma-Mixer“ selbstständig und produzierten Tonelli-Mixer, die dann über FPS verkauft wurden. 2000 kaufte der italienische Industrielle Enrico Pennacchi FPS und Parma-Mixer, inzwischen auch den Namen Tonelli. Beteiligt ist außerdem der Industrielle Claudio Caggiati. Neu gegliedert, existieren heute eine Gesellschaft, die Tonelli Group, die Produktion, Marketing und Verkauf sowohl für Tonelli-Mixer wie für FPS-Biskuitlinien betreibt. Tonelli Group beschäftigt heute rund 80 Mitarbeiter und setzen weltweit 15 Mio. € um. Die Kundenliste umfasst alles, was in der Ernährungsindustrie Rang und Namen hat und Massen verarbeitet. Schwerpunktmärkte sind die USA, Frankreich und Italien. Deutschland soll als viertes Standbein dazukommen. Ein quasi nahestehender Verwandter ist die Firma TIM, die 1994 von FPS gegründet worden war und sich auf Edelstahlverarbeitung konzentriert. 50% der TIM-Umsätze stammen aus Lieferungen an Tonelli. Neben diesem Geschäft spezialisierte sich TIM auf Pasteurisierungstunnel und CIP-Anlagen, die allerdings nicht unter eigenem Namen verkauft werden.

Mehr Service für Ihre SB-Kunden.

**Höchste Hygiene
durch Schneiden ohne Öl!**



Pegasus-SB

Besuchen Sie uns!

**Internorga in Hamburg,
21. bis 26. März,
Halle 5, Stand 34**

Mit der „Pegasus SB“ schneidet der Kunde in Ihrem SB-Shop die Brote ohne Probleme und ohne jegliche Hilfe selbst auf – ganz egal für welche Brotsorte er sich entschieden hat. Dabei kann er gleich zwischen drei Scheibenstärken wählen und das geschnittene Brot schnell und problemlos selbst eintüten. Der Sicherheitsdeckel bietet dem Kunden dabei optimalen Schutz. Die Reinigung der Maschine ist eine einfache Sache – zumal das Messer nicht beölt werden muss. Das ist nicht nur hygienischer, sondern spart auch enorm viel Zeit.



Treif Maschinenbau GmbH
Lebensmitteltechnik
D-57641 Oberlahr
Telefon: (0 26 85) 944-0
Telefax: (0 26 85) 10 25
E-Mail: info@treif.com
www.treif.com