

Wie aus Bella Italia

Der neue Ciabattateigteiler der Johannes Scheurer GmbH, Syke, hat die ersten Praxistests in Betrieben erfolgreich bestanden.

Was die Anlage wirklich kann, zeigte den staunenden Bäckern ein italienischer Spezialist, der zur Einarbeitung extra aus Mailand eingeflogen worden war.



■ Rösch und knackig muss die Kruste sein, grobporig und soft mit der Note Olivenöl die Krume. Bei Ciabatta kommt es deshalb entscheidend auf die weiche Teigführung bei einer TA von rund 180 und die schonende Aufarbeitung nach langer Kesselgare an. Konventionelle Teigteilerverfahren, bei denen der Teig Saug- oder Druckkräften ausgesetzt wäre, sind für diese immer beliebter werdende Spezialität auf deutschen Tafeln absolut tödlich. Deshalb ist das Teilprinzip für rustikale Gebäckprodukte auch ein anderes. Aus einem Teigband, das über verstellbare Walzen schonend gleichmäßig ausgelängt wird, werden durch teflonisierte Messerwalzen im Falle der Scheureranlage bis zu sechs Reihen geschnitten. Die Walzen sind segmentiert, dadurch spart man sich die aufwändige Technik einer Guillotine oder eines anderen Querschneidesystems.

Die italienische Grundvariante wurde von den Scheurer-Technikern an die Erfordernisse des deutschen Markts angepasst. „Wir haben die Anlage mit einer völlig überarbei-

teten Computersteuerung ausgerüstet, die das Handling deutlich vereinfacht und den Produktwechsel mit minimalen Rüstzeiten garantiert“, erläutert Verkaufsleiter Axel Wagner die entscheidende Modifikation. Ein Clou der Steuerung ist die exakte und schnelle Bestimmung des richtigen Teiglingsgewichts. Dazu wird das Soll-Gewicht aus dem Speicher abgerufen bzw. manuell über die Tasten eingegeben. Von den ersten Teiglingen werden einige gewogen und das tatsächliche Gewicht wird eingegeben. Nun rechnet der Mini-Computer exakt aus, wie sich Walzeinstellung und Bandgeschwindigkeit verändern müssen, um das Sollgewicht mit geringster Toleranz zu erreichen.

Die Eingabe des Teigs erfolgt standardmäßig über ein 1,7 m langes Zuführband. „Bei höheren Leistungen bieten wir auch entsprechend längere Zuführbänder an“, so Wagner. Die Reihenzahl wird einfach durch den Austausch der Edelstahlschneidewalzen produktabhängig bestimmt. Um den Umgang mit weichen Teigen zu vereinfachen, kann

<< Endprodukt und Porenbild sprechen für sich. Neben Ciabatta lassen sich alle rustikalen Produkte über die Universal fahren.



^ Die Steuerung ist einfach zu bedienen und ermöglicht den Anschluss von bis zu fünf (A – E) weiteren Anlagenteilen z.B. Befeuchtung, Bestreustation.

<< Die neue, kompakte und leistungsstarke Ciabattaanlage von Scheurer.



*Im Testbetrieb wird
manuell abgenommen,
Absetzvorrichtungen
sind lieferbar.*



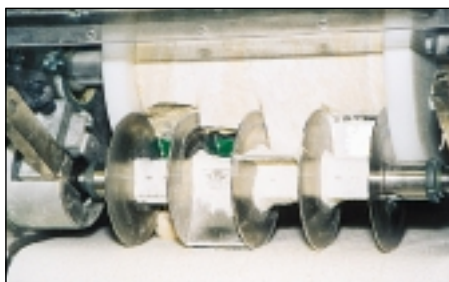
optional ein regulierbarer Mehlsreuer verwendet werden.

Das Teil-/Schneideprinzip hat sich der italienische Hersteller patentieren lassen und zusammen mit der intelligenten Steuerung ist die kompakte Universal 10 SP 200 eine echte Alternative zur Tellerschleifmaschine. Der Testbetrieb, die Bäckerei Kraus in Wiehl, arbeitet neben Ciabatta auch die gesamten rustikalen Brötchen über die Anlage auf. „Da wir auf Emulgatoren in unseren Backmitteln ganz verzichten, kommt einer schonenden Aufarbeitung höchste Priorität zu,“ erklärt der Firmenchef Hanno Kraus. Gerade rustikale Körnersteige, so Kraus, neigten bei zu starker Beanspruchung durch die Aufarbeitung dazu, im Volumen deutlich nachzulassen. Nicht so mit der Scheurer-Maschine. Selbst Öko/Biobrötchen mit hohem Schrotanteil zeigten ein ansprechendes Volumen und trotz der schwach ausgebildeten Klebereigenschaften des Teigs ein weiche Krume.

Die Maschine wird selbstverständlich auch mit Befeuchtung und drehbarem Streuteller angeboten. Die Stundenleistungen der Anlage sind beeindruckend: Bei einem Teiglinggewicht zwischen 60 und 70 g schafft die Anlage mit nur zwei Bedienern bis zu 4.000 Teiglinge pro Stunde. Der Gewichtsbereich wird durch die Schneidewalzen bestimmt und ist mit 25 – 1.500 g sehr breit. Eine komplette Edelstahlverkleidung

ist ebenso als Sonderausstattung zu haben wie eine Steuerung mit Frequenzumrichter, die eine variable Geschwindigkeitsregulierung ermöglicht. Dass es mit der Technik allein nicht getan ist, wenn man Ciabatta in Premiumqualität herstellen will, merkten die Bäcker bei ihren ersten Backversuchen sehr schnell. Daher war es nur logisch, dass man sich beim Einfahren der ersten Anlage Rat aus dem Herkunftsland der Ciabatta holte.

Ein italienischer Backmeister demonstrierte den staunenden deutschen Bäckern, was bei Rezeptur und Gare zu beachten ist. Inzwischen läuft der Prototyp einwandfrei und zur Zufriedenheit der Bäckerei Kraus. Die Maschine wird auf der InteriorGa erstmals ausgestellt. Für größere Betriebe mit noch höherem Bedarf bietet Scheurer zudem eine Anlage mit vergleichbarem Teilprinzip, allerdings dann mit Guillotine und automatischer Absetzvorrichtung. ■ KH



▲ Patentierte und segmentierte Schneidewalzen sorgen für eine exakte Teilung.