

# Sheet Encrusting – Produkte im Produkt verpacken

*Ob Berliner Ballen oder Brotteiglinge, ob Ciabatta oder Pizza, mit der Encrusting-Technologie von Rheon lässt sich das Sortiment um interessante gefüllte Produkte erweitern.*

Torahiko Hayashi, Firmengründer von Rheon, gilt als Entdecker und Entwickler der Encrustingtechnologie. 1963 stand ein traditionelles japanisches Gebäck, der Daifuku-mochi, Pate für die ersten Maschinen. Vereinfacht bedeutet das Wort Encrusting den Einschluss einer Füllung zunächst in einem Strang, dann aber durch Teilen mit einer speziellen Irisblende dessen Ausformung in Kugeln. Interessant ist die Encrusting Technologie im Bereich von gefüllten Pizzen, gefüllten Ciabattabrötchen oder Brotteiglingen, die aus zwei ganz unterschiedlichen Teigen bestehen können. „Meist kommen die Kunden mit einem Produkt zu uns, das bislang in mühevoller Handarbeit oder nur teil-

weise maschinell hergestellt werden konnte. Wir entwickeln dann mit der Encrusting-Technik und zusammen mit unseren Kunden ein vollautomatisches Herstellungsverfahren“, beschreibt Peter Cleven, Geschäftsführer Carlton Foodtechnik, in Deutschland Vertreter von Rheon,



seine Aufgabe. Inzwischen hat man so weit mehr als 800 unterschiedliche Aufsatz- bzw. nachgeordnete Aufarbeitungsgeräte als Zubehör für individuelle Anforderungen entwickelt.

### Hohe Leistung garantiert

Die Encrusting-Technik steht und fällt mit der permanenten Strangbildung aus zwei unterschiedlichen Komponenten, im Bäckereibereich fast immer ein außenliegendes Teigband und eine innenliegende Füllung. Die Leistung der Anlagen definiert sich bei Rheon über die Reihenzahl und liegt bei rund 40 Stück/min bei einem Gewichtsbe- reich zwischen 25 und 100 g. Geht

Anzeige

## GNADENLOS - DER WABÄMASCHNITT

rainer bomke - concept & design - düsseldorf

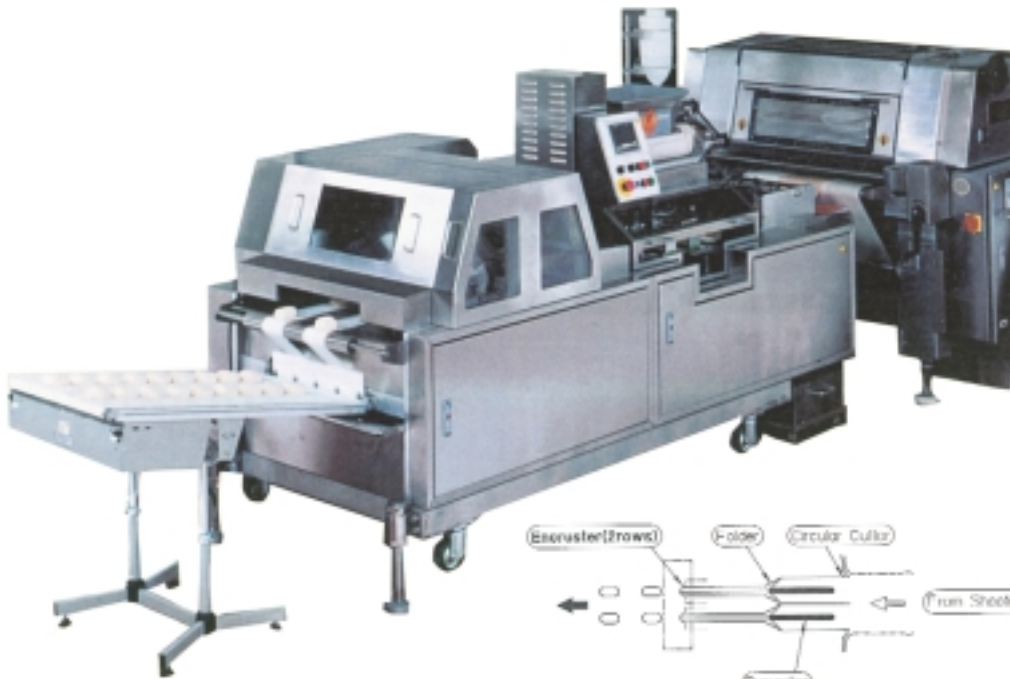


**wabäma**

VORSPRUNG DURCH INNOVATION

WABÄMA GMBH  
SPEZIALFABRIK FÜR SCHNEIDEMASCHINEN  
LANDSTRASSE 49 • 42781 HAAN IND. PARK OST

FON: 02129/93 66 3 • FAX: 02129/93 66 50  
e-mail: info@wabaema.de • Internet: www.wabaema.de



Iris und lassen so den Teig zunächst durch, um ihn dann so abzutheilen, dass sich keine Schnittstelle im klassischen Sinn bildet, sondern vielmehr beim Formen des Teigs die Schnittstelle mit verschlossen wird. Aus den so entstandenen Kugeln lassen sich bei weiterer Bearbeitung alle erdenklichen Formen von Gebäcken erzeugen.



man beim Gewicht höher, so wird aus der Kugel immer mehr ein längliches Produkt. Normalerweise hat man so eine Teigleistung von 540 kg pro/h oder 7.200 Stück. Das Verhältnis zwischen Teig und Füllung ist frei wählbar, pendelt bei den meisten Produkten aber wohl um den Wert 2:1 (Teig:Füllung).

Ein permanentes Teigband mit innenliegender Füllung, das auch aus

touriertem Teig bestehen kann, herstellen, das können viele andere Anbieter auch, doch aus diesem Teigband dann Gebäckkugeln zu formen, ohne dass auch nur ein Gramm der Füllung außen sichtbar wird, ist die Kunst, die man der Irisblende am Ende jeder Encrustingmaschine verdankt. Ähnlich wie bei einer Spiegelreflexkamera schließen und öffnen sich die einzelnen Segmente der

Selbst getwistete und gleichzeitig gefüllte Produkte sind für die Encrusting-Technik kein Problem. Beispiele wären Mohn- oder Nusszöpfe, deren Füllung komplett in den einzelnen Teigsträngen verschwindet. Auch die Verarbeitung von Teiggittern als umschließende Hülle ist bereits realisiert worden. ■ KH

Anzeige

## Balance-Tec made by KOMA! Haben Sie Ärger mit Ihrem Nachbarn? KOMA hilft Ihnen!

T 2 A H



Mit dem NRE-System  
von KOMA!



Besuchen Sie uns auf der:  
Internorga Hamburg, Stand 5-089



Koma Kälteconditionierungstechniken  
Gladbacher Straße 69  
D-52525 Heinsberg-Dremmen,  
Tel.: +49 (0) 2452 9650  
Fax.: +49 (0) 2452 965200  
E-mail: koma@t-online.de  
www.koma.com

Sprechen Sie uns an:  
Jan Bödewadt, Bayern Süd, Mobil: 0172/8248482  
Axel Feldmann, West, Mobil: 0177/3220159  
Uwe Göbel, Süd-Ost, Mobil: 0175/5920012  
Thomas Möller, Nord-West, Mobil: 0172/6304421  
Alexander Nagel, Süd-West, Mobil: 0171/7719641  
Paul Nagel, Süd-West, Mobil: 0175/4113677  
Gustav Nolting, Nord-Mitte, Mobil: 0170/9305628  
Willy Schmid, Württemberg, Mobil: 0174/7733873