

# Universalwickler

*Die Rondo-Doge Seewer AG, Burgdorf/Schweiz, hat für ihre „Croissomaten“ einen Wickler auf den Markt gebracht, der buchstäblich alles wickelt: gefüllte oder ungefüllte Croissants oder Gipfel, Laugenstangen oder Hefehörnchen, ohne dass die Wickleinheit ausgetauscht werden müsste.*

Kompakt und vielseitig – mit ihrer Croissomatreihe setzt Rondo-Doge gezielt auf eine Maschinenentwicklung für die mittleren und größeren Handwerksbetriebe. Die neueste Variante, die SCMG mit neuem patentierten Wickler, bringt deutliche Arbeitserleichterung. Er wickelt, was immer gewickelt werden soll, gefüllt oder ungefüllt, ob aus Croissant-, Plunder- oder Blätterteig und selbst tourierte Hefeteige bringt er in die rechte Form.

Die Füllungen können dabei durchaus von unterschiedlicher Konsistenz sein. Cremes und Marmeladen verarbeitet er laut Rondo-Doge ebenso gewichts- und punktgenau wie festere Füllungen wie Nuss- und Mandelmassen oder Trockenfüllungen wie Schinken und Käse. Selbst handaufgelegte Schokostängel sind für ihn kein Problem.

Wie fest das Gebäck gewickelt wird, lässt sich stufenlos einstellen, ein Vorteil vor allem bei ungefüllter Ware. In seinem Basisaufbau gleicht der Croissomat SCMG allen anderen Anlagen dieser Reihe und wird mit oder ohne Kalibrieranlage geliefert. Der vorgerollte Teig wird mit der Spindel aufgelegt. Die Teigbänder werden vor dem Einlauf in die Guillotine seitlich beschnitten und die Teigreste außerhalb der Maschine weggeführt.

Zunächst wird das Teigband längs geschnitten und dann mittels Matrizen Zickzack gestanzt. Die einzelnen Reihen werden dann getaktet getrennt, wobei sie stets exakt in Linie liegen bleiben. Ein Drehtisch dreht jede zweite

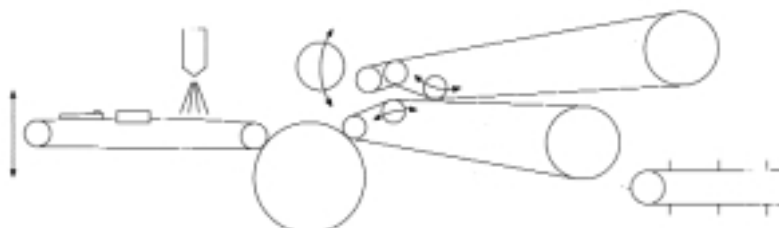
Reihe, so dass anschließend alle Dreiecke mit der Spitze in eine Richtung liegen, ohne dass die einzelnen Teigstücke gewendet wurden. Das Streumehl ist also immer noch da, wo es mal aufgebracht wurde.

Der Wickler ist ausgerüstet mit zwei Walzen (Ober- und Unterwalze) sowie zwei Wickelkassetten. Die beiden Wickelkassetten sind mit Schaltwellen versehen. Beim Schließen dieser Schaltwellen entsteht eine Wickelkammer. Bevor die Dreiecke in den Wickler laufen, werden sie mit Wasser besprüht. Die Spitzen der Croissants öffnen sich dadurch nach dem Wickeln nicht. Die Sprühdauer kann mittels Potentiometer reguliert werden. Lichtschranken stellen fest, ob ein Teigstück zum Wickler geführt wird. Die Sprühfunktion wird nur bei Vorhandensein eines Teigstücks ausgelöst.

Beim Herstellen von gefüllten Croissants erkennt der Sensor auf dem Zuführband die Position der Basis der Dreiecke und gibt den Impuls zum Öffnen und Schließen der Wickelkammer. Die Wickelkammer ist beim Eintreffen des Dreiecks geschlossen. Es wird der erste Einschlag gemacht. Dann öffnet sich die Kammer und zwischen den beiden Kassetten gibt es genügend

Platz zum Fertigwickeln des Croissants. Bei ungefüllten Croissants werden die Walzen geschlossen. Die Dreiecke werden kalibriert, d.h. verlängert. Der Ersteinschlag passiert direkt nach den Walzen. Die Wickelkammer ist während des gesamten Prozesses geöffnet. Durch Verstellen der oberen Kassette kann gewählt werden, ob die Croissants stramm oder locker gewickelt werden sollen. Die Einstellung des Abstands zwischen den Kassetten erfolgt auch unter Berücksichtigung von Teigdicke und Füllmenge.

Wer übrigens ein Füllgerät oder ein Kalibrierwalzwerk an einer Rondo-Doge-Feigebäcklinie im Einsatz hat, kann diese technisch modifiziert auch hier einsetzen. Die Wickelkassetten besitzen runde Gummiriemen an Stelle von Filzbändern. Diese sind leicht zu reinigen, hygienisch und garantieren eine hohe Betriebssicherheit. Der Croissomat SCMG verarbeitet Teigstücke mit einer Basislänge zwischen 63 und 205 mm. Die Stundenleistung beträgt ca. 1.000 ungefüllte und zwischen 700 und 900 gefüllte Croissants pro Reihe, wobei die Reihenzahl von der zu verarbeitenden Dreiecksgröße des Teigs abhängt und zwischen zwei und sechs variieren kann. ■ *hk*



*Das Funktionssystem des Wicklers des Croissomat SCMG.*