

Der zweite Schritt

Artisan Delicate Dough heißt das Oberthema, unter dem der niederländische Maschinenbauer Benier, Mitglied der internationalen Kaak-Gruppe, sich der sanften Teigaufbereitung widmet.

Nach dem Doughmaster kommt zur iba 2006 ein neuer Langwirker auf den Markt.

■ Egal ob in Tokio, Chicago oder in Barcelona: Brot, das aromatisch, saftig und mit grober Porung daherkommt, liegt rund um den Globus im Trend und bringt die besseren Preise. Die Veränderung auf dem Absatzmarkt in Richtung Artisan oder Natural Bread ist zum Teil Ursache, zum Teil sicher auch Wirkung des Einbruchs von Teigbandanlagen in die Brotherstellung.

Hersteller klassischer Aufarbeitungsanlagen wie der niederländische Maschinenbauer Benier aus s'Hertogenbosch haben diese Herausforderung angenommen.

Ihre Entwicklungen konzentrieren sich darauf, den Teig mindestens ebenso schonend aufzubereiten wie die Teigbandanlagen, ihm aber gleichzeitig so viel Spannung mitzugeben, dass der Ofentrieb die Gebäcke deutlich stärker in die Höhe wachsen lässt. Obendrein, so Roger Romsom, Verkaufsleiter in s'Hertogenbosch, fielen bei der klassischen Aufarbeitungsart über Teigteiler, Rund- und Langwirker keine Teigreste an, die als Rework

wieder zurückgeführt werden müssten, was zumindest betriebswirtschaftlich von Vorteil sei und außerdem störanfällige Zusatzaggregate an der Anlage vermeide.

Nach dem Teigteiler Dough Master zeigt Benier im Oktober auf der iba in München erstmals einen neuen Langwirker, der dieser Philosophie gerecht wird: mindestens so teigschonend wie die Bandanlagen und gleichzeitig genauso exakt wie klassische Brotanlagen.



Der neue Langroller von Benier: Das servogesteuerte Druckbrett bewegt sich mit dem Laufband.



Auf der neuen Linie hergestellte Baguettes zeigen ein großzügiges, offenes Porenbild.

Die Teigstücke werden dazu vom Teigteiler so vor dem Langwirker auf das Band gesetzt, dass die Orientierung der Glutenstränge bereits in die richtige Richtung zeigt, nämlich quer zum Band und auf Mitte ausgerichtet. Danach kommt die übliche Walze-Schleppnetz-Kombination, die allerdings auch ausgeschaltet werden kann, ebenso wie ein festes Druckbrett als optionale Station vorhanden ist. Der Walzenkopf ist ebenfalls eine Neukonstruktion und walzt statt gegen eine zweite Walze das Teigstück direkt auf dem Band aus.

Innovatives Herzstück der Anlage aber sind die neuen Druckbretter, die nicht an einem Punkt fixiert sind, sondern mit dem Band wandern können. Dabei macht das Druckbrett servogesteuert sanfte, in Länge und Intensität steuerbare Vor- und Rückwärtsbewegungen.

Das Brett verfügt über eine spezifische Form, die sich nach dem jeweils gewünschten Produkt richtet. Ein leicht gebogenes Brett sorgt beispielsweise dafür, dass Baguettes spitze Enden bekommen.



Der Druck, mit dem langgerollt wird, ist ebenso einstellbar wie Länge und Intensität der Bewegung, mit der der Teig auf exaktes Maß gebracht wird. Romsom: „Es geht in erster Linie um die Kombination aus Genauigkeit und Sanftheit, in zweiter natürlich auch darum, dass wir Spannung in den Teig bringen und keine Abfälle produzieren.“

Im Gegensatz zum statischen Druckbrett, das es auf einen Wirkweg von 1,5 Meter bringt, verdoppelt das neue Druckbrett diesen Wert auf glatte 3 Meter.

Der neue Langwirker ist auf eine Stundenleistung von 3.000 Stück ausgelegt. In Kombination mit einem Dough Master können zwei Langwirker aufgestellt werden, so dass die Linienleistung 6.000 Stück pro Stunde beträgt.

Mit dieser Bandbreite dürfte Benier nicht nur die Bedürfnisse der großhandwerklichen Hersteller, sondern auch der Industrie treffen.

Natürlich ist die Anlage auch geeignet, um festere Teigen zu verarbeiten, und mit der Rezeptsteuerung werden sowohl die Abwiegeinstellung als auch die Langwirkeinstellung daran angepasst. ■

Der Trend weltweit: Brote, die Saftigkeit und Aroma mitbringen und in ihrer äußeren Form aussehen wie von Hand aufgemacht. Die Delicate-Dough-Linie mit dem neuen Langwirker von Benier produziert davon stündlich problemlos bis zu 3.000 Stück pro Langwirker.

DAS ANDERE VOLLKORNBROT MIT



PUR PUR

VOLLKORNBROT



☎ 089 / 329 39 76

backaldrin®

info@backaldrin.com • www.backaldrin.com