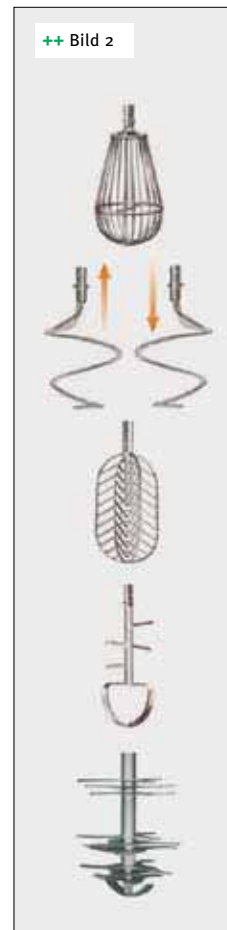


# Gebäck bevorzugt

AUF DER INTERPACK 2011 IN DÜSSELDORF STELLTE SANCASSIANO ERSTMALS REVO VOR, EINEN KNETER MIT AUSWECHSELBAREN WERKZEUGEN, DER SPEZIELL FÜR DIE HERSTELLUNG VON CAKES, BISCUITS, CRACKERN UND ÄHNLICHEN PRODUKTEN ENTWICKELT WURDE.



++ Bild 1



++ Bild 2

++ Bild 1  
Der Revo Mixer

++ Bild 2  
Die verfügbaren Werkzeuge

**+** Die Kneterserie Revo ist Teil der Genesi-Generation der Sancassiano S.p.A., Roddi d'Alba, Italien, für die sämtliche Knetter unter Gesichtspunkten der Hygiene und der Energieeinsparung überarbeitet und optimiert wurden. Der Knetter steht auf Füßen und garantiert so Bodenfreiheit. Die gesamte Maschine ist standardmäßig aus elektroschweißtem Stahl gebaut und mit Epoxidlackierung versehen, auf Wunsch gibt es aber auch eine Edelstahlausführung. Motor, Antrieb und Elektronik sind, so Sancassiano, aus dem Kopfraum des Kneters verschwunden und in den rückwärtigen Maschinenkorpus verlegt, sodass es erstmals auch die Möglichkeit gibt, eine mit Druckwasser waschbare Ausführung der teigführenden Teile zu bekommen. Revo ist in allen automatischen Anlagen inklusive Bodenentleerung, Roboter oder Karussellknetter lieferbar. Optional gib es darüber hinaus

die Möglichkeit der Teigtemperaturüberwachung und die Steuerung der Knetleistung über die erfassten Temperaturdaten.

Der Knetter, den Sancassiano in Düsseldorf vorstellte, ist ausgelegt für den Einsatz verschiedener Werkzeuge zur Bearbeitung von Teigen für die Feingebäck- und Dauergebäckherstellung. Der Werkzeugantrieb ist ölfrei, den Kesselantrieb übernimmt wie gewohnt ein Reibrad. Die Steuerung der Werkzeuggeschwindigkeit läuft über einen Frequenzumformer.

Der Kessel der Maschine wird, wie künftig alle Kessel von Sancassiano, von einer CNC-Drehmaschine hergestellt, was, so Sancassiano, nicht nur eine extrem präzise Geometrie sichere, sondern auch die Garantie gebe, dass die Kessel sich in dieser Geometrie auf's Haar gleichen, sodass Unterschiede im Knetergebnis durch unterschiedliche Kessel eliminiert werden. Die Knetter der Revo-Reihe gibt es in Größen von 270 l bis zu 1.400 l. +++



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**