

Einfach verdoppeln

VMI, MONTAIGU CEDEX, FRANKREICH, HAT EINEN KNETER ENTWICKELT, DEN MAN SOWOHL MIT EINER WIE MIT ZWEI SPIRALEN ARBEITEN LASSEN KANN. SO LÄSST SICH DER KRAFT-EINTRAG VERDOPPELN.

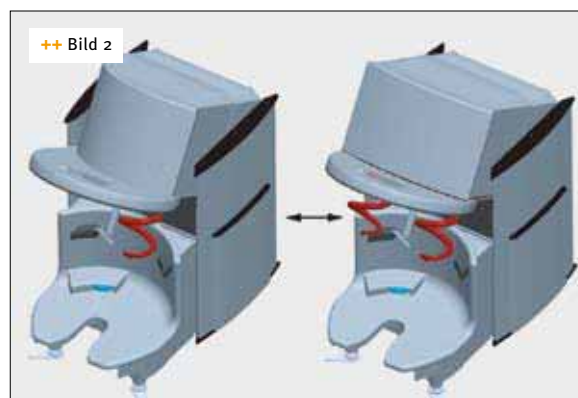
+ Expert heißt der Mixer, den VMI kürzlich auch auf der Messe interpack in Düsseldorf vorgestellt hat. Die Anlage ist ausgerüstet mit der Möglichkeit, zusätzlich zur ersten eine zweite Spirale anzutreiben, sodass der Krafteintrag verdoppelt und die Knetzeit verringert beziehungsweise der Teigdurchsatz pro Stunde verdoppelt werden kann. Um die zweite Spirale einzusetzen, braucht man allerdings einen Mechaniker, der den zweiten Antrieb installiert. Rausnehmen kann sie dagegen auch der Betreiber, wie das Unternehmen mitteilte. Der Mixer wurde außerdem mit Blick auf die Hygiene konstruiert. Die Oberfläche des Gehäuses besteht aus einem 100 % nicht rostenden Stahl, an dem weniger Staub anhaftet und Wasser leichter abperlt. Schraubenköpfe sind nirgendwo sichtbar. Auf jede Art von Lackierung wurde verzichtet. Der Knetter ist gut zugänglich, sodass Mechaniker schnell einen Blick in die Anlage werfen können. Die Kneterschalen selber bestehen aus Edelstahl. Dabei sind die Bottiche fahrbar und lassen sich auch manuell transportieren. Gesteuert wird z. B. die Geschwindigkeit über einen 6-Zoll-Farb-Touchscreen, der abwaschbar ist. +++



++ Bild 1

++ Bild 1

Die Oberfläche des Kneters ist so konstruiert, dass sie sich leicht reinigen lässt



++ Bild 2

++ Bild 2

Durch den Einsatz der zweiten Spirale hat der Knetter mehr Kraft

ANZEIGE

Lebensmittelsicherheit Zertifizierung und PRAXISTrainings

LRQA Business Assurance

Improving performance, reducing risk

Kontakt: www.LRQA.de

„Einen einzigen Partner zu haben, dem wir vertrauen, ist Cargill sehr wichtig. Wir führen gegenwärtig die FSSC 22000 in über 1.000 Werken ein ... LRQA liefert einen hohen Grad an Kontinuität, das ist für uns der beste Ansatz, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen.“

Mark Overland
Director, Global Certification
Cargill



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

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.

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.