

# Variantenreichtum

DIE TEIGBEREITUNGSANLAGE, DIE DIE DIOSNA DIERKS & SÖHNE GMBH, OSNABRÜCK, AUF DEN WEG NACH MOSKAU SCHICKTE, VEREINT LEISTUNGSFÄHIGKEIT UND FLEXIBILITÄT. ZUM ZWEITEN MAL ORDERTE DER KUNDE DABEI EINE KOMBINATION AUS RAPIDOJET, WENDELKNETER, HEBEKIPPERN UND DIVERSEN TEIGRUHEMÖGLICHKEITEN.



**++ Bild 1**  
Ein Hebekipper entlädt die fertigen Teige auf ein Band, das die Teige zur Aufarbeitung befördert



**++ Bild 2**  
Diosna Rapidojet

**+** Es ist das Spiel der verschiedenen Prozessschritte an den einzelnen Stationen dieser Teigbereitungsanlage, das für ein hohes Maß an Flexibilität sorgt. Es ist die Auslegung der einzelnen Aggregate, die für die hohe Stundenleistung von 3 t sorgt, und das Ganze auf einer Grundfläche von gerade mal 24 x 15 m. Am Start des Teigherstellungsprozesses steht ein Rapidojet, in dem ein Teil des benötigten Mehles gleichmäßig eindosiert von oben nach unten fällt. Während das Mehl sich im freien Fall befindet, benetzen Hochdruckdüsen es mit Flüssigkeiten, wobei dank des Druckes gleichzeitig Energie eingetragen wird. In wenigen Minuten wird so aus trockenen und flüssigen Rohstoffen ein Vorteig, der bereits einen Teil der Entwicklung des Glutennetzes hinter sich hat. Pro Stunde kann der Rapidojet so bis zu 1.950 kg Vorteig herstellen. Der Rapidojet entlässt diesen Teig in runde Edelstahlbottiche mit einem planen Boden von jeweils 1.000 l Fassungsvermögen, die

entweder direkt zur Nachknetstation wandern oder einen Umweg über ein Teigruhesystem nehmen, das 20 solcher Bottiche fasst und sie nach der gewünschten Teigruhezeit an die Nachknetstation liefert.

Ein Hebekipper HK 1200 entleert den Reifebottich dort in einen Knetbottich, der zu den beiden Wendelknetern passt. Jeder der Knetbottiche fasst 400 kg Teig, sodass weitere Rohstoffe zugefügt werden können und am Ende der Linie stündlich bis zu 3 t Teig zur Weiterverarbeitung bereitgestellt werden können. Die beiden Wendelknetter sind ebenso wie die Dosierstation Teil eines Lineartransportsystems mit insgesamt 11 Teigruheplätzen. Auch hier ist die Teigruhezeit programmierbar. Zu dem Vorteig, der rund 60 % der gesamten Mehlmenge enthält, werden bei einem klassischen russischen Batonteig aus zweierlei Weizenmehl an dieser Station der Teigbereitungsanlage Mehl, Resthefe, Öl, gegebenenfalls Zucker sowie das restliche Teigwasser



++ Bild 3-4

Edelstahl-Teigruhebehälter finden im Teigruhe-system Platz. Dahinter sind die Knetbottiche und die Gesamtanlage zu sehen, unten die zwei Wendelknetter

eingewogen. Die zwei kräftigen Doppelwendelknetter sorgen innerhalb von 3 Min. dafür, dass wieder ein homogener Teig entsteht, der dann erneut für rund 40 Min. in die Teigruhe geht. Am Ende dieser Phase haben die Teige inklusive Vortei-gruhestation bis zu 3,5 Std. Teigruhe genossen.

Ein Hebekipper HK 300 sorgt schließlich dafür, dass die Teige auf ein Transportband gelangen, das sie zur Aufarbeitung bringt. Das aus sechs einzelnen Bändern bestehende Band hat eine Gesamtbandlänge von insgesamt 37 m Länge. Die Teige haben hier weitere Minuten der Entspannung. Das Förderband wurde eigens geteilt gebaut, um die Möglichkeit zu schaffen, bei Bedarf von einer anderen Linie Teige in das System schleusen zu können.

Die Anlage wird aller Voraussetzung nach Ende August in Moskau den Betrieb aufnehmen. Das Unternehmen, das seit 1995 Kunde bei Diosna ist, betreibt bereits seit zwei Jahren eine ähnliche, allerdings deutlich kleinere Teigbereitungskombination aus Rapidojet und Wendelknetter. Zufrieden mit den Teigen und den Backergebnissen, wurde deshalb im vergangenen Jahr der jetzige Auftrag für die große Schwesteranlage platziert. +++



++ Bild 4

© Diosna

© Diosna

ANZEIGE

*Brötchen*  
DELUXE



## Das heißeste Schnittbrötchen-Backmittel für alle Kälteführungsarten

FermaCool Malt ist ein speziell für Schnittbrötchen optimiertes Premium-Backmittel und seit letztem Jahr der heißeste Kältebackmittel-Verkaufsschlagler im backaldrin-Sortiment.



**backaldrin®**

[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)



## **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.**