

Spiralen, die frosten

MIT DER WACHSENDEN INDUSTRIALISIERUNG DER BACKBRANCHE WÄCHST AUCH DER MARKT DER SPIRALFROSTER.

+ Hersteller von Spiralfördersystemen gibt es einige auf dem nationalen und auch internationalen Markt, manche wie Heinen freezing, die sich darauf spezialisiert haben, andere wie die WP BAKERYGROUP, für die diese Art von Kältesystemen ein individueller, aber kleinerer Geschäftsbereich ist. Ein paar wichtige Anbieter auf dem deutschen Markt sind im Folgenden vorgestellt:

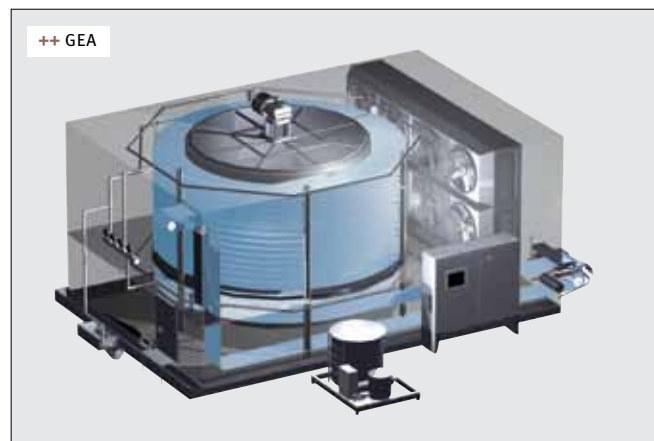
++ ALCO-FOOD-MACHINES GMBH & CO. KG



Alco hat im letzten Jahr 22 Spiralsysteme in den verschiedensten Größen und Ausführungen von 200 m bis 2.500 m Bandlänge innerhalb der EU, aber auch in den arabischen Ländern, den USA und Russland installiert. Der Spiralfroster als ihr stärkstes Produkt eignet sich besonders zum schnellen Abkühlen und Einfrieren von Produkten im IQF (Individually Quick Frozen)-Verfahren. Das Unternehmen betont die gleichmäßige Luftverteilung durch die horizontale Luftführung und die optional stufenlos einstellbaren Luftgeschwindigkeiten bei seinen Systemen, sodass die Backwaren sowohl über die gesamte Gurtbreite als auch über die gesamte Etagenanzahl gleichmäßig und schonend gekühlt bzw. gefrosten werden. Parameter wie Bandgeschwindigkeit (Verweilzeit), Luftgeschwindigkeit und Temperatur werden dabei über die SPS-Steuerung geregelt. Bei Lufttemperaturen von bis zu -50°C können alle Arten von Kälteträgern, auch die sich weiter durchsetzenden natürlichen Kältemittel, verwendet werden.

++ GEA REFRIGERATION GERMANY GMBH

GEA bietet bei Spiralfrostern Niedrig-Spannungssysteme, direktangetriebene Systeme und selbststapelnde Systeme an. Das stärkste Produkt stellt derzeit der GEA A-Tec Spiralfroster dar, von dem allein in Nordamerika ca. 200 vollverschweißte Anlagen im Einsatz sind. Sie sind als direktangetriebene und als Niedrig-Spannungssystem



erhältlich. Bei Letzteren wird ein Endlosband in einen Spiralstapel geführt, der sich um eine Trommel wickelt. Der Antrieb erfolgt dann über zwei Systeme: Einmal wird die Spannung des Bandes mithilfe eines Getriebemotors, der am Auslauf der Spirale sitzt, aufrechterhalten. Der Hauptantrieb jedoch erfolgt, indem ein Motor – zum Beispiel über ein Planetengetriebe oder andere Systeme – die Trommel dreht. Da das Band beweglich bleiben muss und sich mit jeder Umdrehung ein Stück aufwärts bewegen soll, ist die Drehgeschwindigkeit der Trommel etwas höher als die des Bandes. Hierdurch entsteht eine geringe Reibung, die bei Edelstahlbändern über Gleitschienen reduziert wird. Sowohl der Spannungsantrieb als auch der Hauptantrieb sind mit Frequenzumrichtern ausgestattet, sodass über die Bandgeschwindigkeit die Verweilzeit des Produktes in der Spirale an die jeweiligen Erfordernisse angepasst werden kann.

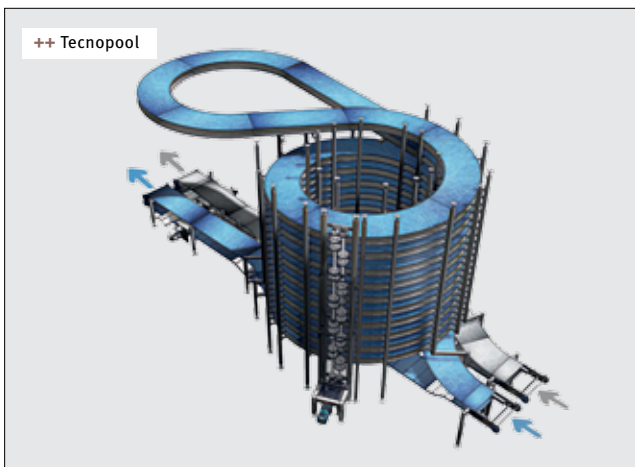
++ HEINEN FREEZING GMBH & CO. KG



Das norddeutsche Unternehmen hat sich in der Backwarenbranche aufs Kühlen – mit Umgebungsluft oder konditionierter Luft – Gären und Frosten spezialisiert. Besondere

Nachfrage weckt der arctic., ein flexibles Spiralsystem mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen, die als Einfach- oder als Doppelturm für mittlere bis große Kapazitäten gebaut werden. Die Heinen-Spiralfördersysteme sind aus Edelstahl und bestehen aus offenen, 6 mm starken U-Profilen. Der Antrieb erfolgt über ein direkt unter der Trommel angeordnetes Planetengetriebe und somit ohne Ketten oder sonstige offene Schmierstellen. Die Anlagen sind als flexible Systeme nach dem Baukastenprinzip gehalten und ermöglichen so den Einsatz von verschiedenen Gurtvarianten wie z. B. Edelstahl oder Kunststoff, mit oder ohne Seitenkanten, in unterschiedlichen Maschenweiten und Gurtbreiten. Heinen bietet sowohl die vertikale als auch die horizontale Luftführung an. Bei Letzterem ist auch eine sequentielle Abtauung möglich, d. h., es sind Produktionszeiten von bis zu sechs Tagen ohne Abtauen möglich. Weitere Varianten wie Abwärts- oder Aufwärtsförderung, Anlagen als reiner Raumluftkühler ohne Isoliergehäuse oder als Konditionieranlage im Isoliergehäuse aus Edelstahl mit Innentemperaturen von über 80 °C und Feuchtigkeitswerten über 90 % rel. Feuchte sind möglich.


++ TECNOPOOL S.P.A.



© Tecnopool

Tecnopool verwendet für seine Spiralförderbänder das Zugsystem von Etage zu Etage, bei dem durch die Koppelung von Gleitblöcken und -profilen aus selbstschmierendem Kunststoffmaterial die Reibung auf ein Minimum reduziert wird. Das Band besteht komplett aus rostfreiem Stahl, mit Gleitschuhen und Führungen aus Kunststoff, sodass das System langfristig widerstandsfähig gegen Verschleiß und einfacher zu reinigen ist, so das Unternehmen. Es ist für den Bereich von -40 °C bis +300 °C geeignet. Tecnopool verwendet für seine Spiralfroster, die überwiegend für den Tiefkühlbereich gebaut werden, die horizontale Luftführung. Insgesamt sehen die Marktteilnehmer im Bereich der Spiralfroster die Zukunft positiv. Wachsende Nachfrage nach Tiefkühlprodukten mit steigenden Kapazitäten, insbesondere in den Nachbarländern und im außereuropäischen Ausland, bietet den Unternehmen kontinuierliche Zugewinne. +++

Anzeige



Da steckt viel Gutes drin!


Unser Gerstenbrot

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

...mit Beta-Glucanen aus Gerste – senkt den Cholesterinspiegel Ihrer Kunden!

„Der regelmäßige Verzehr von mindestens 3 g Beta-Glucanen aus Gerste am Tag verringert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzkrankung.“ (Verordnung (EU) Nr. 1048/2012, Health Claim)





Nährwertangaben (100 g Brot enthalten):

Brennwert	1047 kJ (249 kcal)
Eiweiß	8,9 g
Kohlenhydrate	37,1 g
davon Zucker	4,9 g
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Ballaststoffe	6,8 g
davon Beta-Glucan	1,8 g
Natrium	0,6 g

Da steckt viel Gutes drin!


Der hohe Gerstenanteil verleiht **UNSEREM GERSTENBROT** nicht nur einen besonderen, unverwechselbaren Charakter. Die in der betaGERSTE® enthaltenen Beta-Glucane tragen im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung zudem dazu bei, den Cholesterinspiegel zu verringern.

Und das Beste: Schon ca. 170 g Brot (entspricht 3-4 Scheiben) täglich reichen aus, um die empfohlene Tagesmenge von 3 g Beta-Glucanen aus Gerste aufzunehmen.



Offizieller Förderer

www.ireks.de



Wir backen's. Gemeinsam.



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.