



Der ausgerollte und aufgehaspelte Teig wird auf das Zuführband zum Aufsatzkalibrierer aufgelegt, der ihn dann auf die gewünschte Dicke bringt, stüpft und gleichzeitig den überstehenden Rand abschneidet.



Der fertig kalibrierte Teig legt sich dank der Synchronisation der Bandgeschwindigkeiten von Zuführband und Transportband entspannt und exakt positioniert über die Bleche.

Zusatznutzen für die Feingebäcklinie

Blechkuchenherstellung über die Feingebäcklinie ist mit einem Aufsatzkalibrierkopf einfach möglich. Die Ausbaustufen reichen von der schlichten Blechbelegung bis hin zu einer vollautomatischen Blechkuchenlinie.

Es geht wie so oft um Rentabilität, also darum, mit den zur Verfügung stehenden Mitteln möglichst viele Produkte rationeller als von Hand herzustellen. Als wahre Multifunktionalisten haben sich in der Vergangenheit die Feingebäckanlagen erwiesen. Über die Aufarbeitung von Plunder- und Blätterteigen hinaus lassen sich bekanntlich auch eckige wie runde Brötchen mit einer Feingebäcklinie aufarbeiten und über Zusatzmodule sogar bestreuen und automatisch absetzen.

Eine Variante der Feingebäckherstellung, die schon länger optional lieferbar ist, wird aber von den Backbetrieben offensichtlich nicht so häufig nachgefragt, obwohl sie die Arbeit in der Produktion deutlich

vereinfachen kann: die automatische Belegung von Backblechen mit Teigen.

Funktionsweise der Aufsatzkalibriereinheit

Auf das eigentliche Transportband wird quasi ein zweites gesetzt, das am Ende über einen Kalibrierkopf verfügt. Das untere Maschinenband dient bei der Blechkuchenherstellung als Transportband für die Backbleche. Diese werden einfach bündig quer aufgesetzt. Der aufgehaspelte Kuchenteig wird in die Halterung des Rollstabs auf dem oberen Band fixiert. Durch die Bewegung des Transportbands wird der Teig dann abgerollt und

dem Kalibrierkopf zugeführt. Dieser bringt den Teig auf die richtige und vor allem gleichmäßige Dicke. An den Kalibrierkopf schließt sich auf beiden Seiten eine Schneiderolle an, die den Teig exakt auf die richtige Breite zuschneidet, gleichzeitig läuft das Teigband durch eine Stufstation, die den Teig stüpft, um beim Backen oder auch schon bei der Gare eine Blasenbildung zu vermeiden.

Belegen der Bleche

Die Bandgeschwindigkeiten des oberen Bands mit Kalibriereinheit und des unteren Bands mit den Blechen sind synchronisiert, dadurch wird der Teig ohne zusätzliche

**MIT UNS ENTDECKEN SIE
DIE GRENZENLOSIGKEIT
DES FEINEN GESCHMACKS!**



sind Markennamen von

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339
mailbox@unifine.de • www.unifine.de


UNIFINE

Food & Bake Ingredients

PASTRY UNLIMITED.



Der Teig wird mit einem Messer einfach in Querrichtung geschnitten und fällt dank des entspannten Zustands passgenau in die Bleche. Ein Zurechtrücken oder Andrücken bis in die Ecken ist bei optimalem Handling nicht mehr nötig, der Teig schnurrt üblicherweise auch nicht zusammen.



Die meist bei Feingebäckanlagen vorhandene Füllstation kann auch für das Aufbringen von Butterpunkten oder Fruchtfüllungen verwendet werden, was die Herstellung von Blechkuchen zusätzlich rationalisiert und gleichzeitig eine gleichmäßige Qualität sichert.

Spannung oder Stauchung locker auf die Bleche gelegt. Die Konstruktion von Rondo Doge, in Deutschland von der Seewer GmbH & Co., Burbach, vertreten, arbeitet auf der Basis der Jumbolino Feingebäckanlage. Hier können Bleche mit einer Randhöhe von bis zu 50 mm verwendet werden. Das Blechmaß ist üblicherweise der Standard 60 x 40 cm. Da sich der Teig über die Blechränder legt, kann er noch ein/zwei Minuten entspannen, bevor er manuell in Längsrichtung geschnitten wird. Die kurze Entspannungszeit sorgt auch dafür, dass der Teig nach dem Schnitt mit einem Messer exakt in das Blech passt, ohne sich zusammenzuziehen.

können. Die Bandgeschwindigkeiten der Feingebäckanlagen lassen sich üblicherweise in einem Spielraum zwischen 0,8 bis zu 7 m/min einstellen.

Geht man von einer relativ langsamen Bandgeschwindigkeit von 2 m/min aus, so unterlaufen in einer Minute 5 Bleche das Teigband, was einer Stundenleistung von 300 Blechkuchen entsprechen würde. Voraussetzung ist natürlich entsprechend kontinuierlicher Nachschub an Teig und Blechen.

Ausbaustufen

Das modulare Konzept der Feingebäcklinien schlägt sich natürlich auch in der Anwendung als Blechkuchenanlage nieder. Die erste und einfachste Nutzung beschränkt sich auf das reine Belegen der Bleche. Alle anderen Arbeitsgänge werden im Anschluss an anderer Stelle durchgeführt.

Ist die Feingebäcklinie entsprechend lang genug, kann auch das weitere Belegen mit Bienstichmasse, Streuseln, Butter, Früchten oder selbst ein mehrschichtiger Aufbau an der Linie manuell, quasi im Vorbeilaufen erfolgen.

Da die meisten Anlagen bereits

über eine Füllstation verfügen, kann diese auch für das Aufbringen von Butter, Fruchtfüllungen oder Cremes verwendet werden.

Universalfüllmaschinen können beispielsweise die Buttertupfen für einen Butterkuchen im Durchlauf direkt auf die Teige spritzen. Weitere Ausbaumöglichkeiten sind Bestreustationen für Streusel oder granulierten Bienstichmassen. Auch Fruchtfüllungen können über die Dosieranlage auf den Teig aufgebracht werden, müssen dann aber noch manuell mit einer Palette glattgestrichen werden. Die Kombination von ganz unterschiedlichen Modulen, je nach Aufbau des Kochens, ist möglich.

Das Endergebnis wäre dann eine vollautomatische Kuchenanlage, wie sie beispielsweise in der Bäckerei Thoks im thüringischen Waitershausen zu finden ist. Die Anlage dort hat eine Leistung im Einschichtbetrieb von 55 t Kuchen im Monat, die über den Handel in 600-g-Portionen vermarktet und als Thüringer Spezialität sogar exportiert werden. ■

Leistungsdaten

Die Leistung einer solchen Blechkuchenanlage ist immer von der Bandgeschwindigkeit abhängig und diese sollte so gewählt werden, dass sowohl die Weiterverarbeitung der Kuchen als auch die Bestückung mit Blechen und Teig reibungslos erfolgen

Anzeige

Garantie für Qualität

Ihr Spezialist für:

- ◆ Quarkpulver
- ◆ Joghurtpulver
- ◆ Pulvermischungen

auch lactosefrei erhältlich

Schwarzwaldmilch GmbH
 Bunsenstraße 2
 77652 Offenburg/Deutschland
 Telefon: 0781/808-0
 Telefax: 0781/808-64
 www.schwarzwaldmilch.de

WIR PRÄSENTIEREN:



Ausführung
auch lackiert
erhältlich!

Die neue Knetergeneration von Kemper: PRESIDENT!

Taufrisch von der Europain '05 – der brandneue Knetter „PRESIDENT“!
Sinnvolle Neuerungen, die das Arbeiten erleichtern und effektiver machen – natürlich in bewährter Kemper-Qualität. Sie werden sehen, dass wir weiter gedacht haben, damit Sie wirklich profitieren. Fordern Sie unsere ausführlichen Infos an!
KNETER? KEMPER!

KEMPER
HORSTMANNGROUP

EMIL KEMPER GmbH | Lange Straße 8-10 | D-33397 Rietberg
Tel +49 (0) 5244 402-0 | Fax +49 (0) 5244 402-220 | www.emil-kemper.de