

# Automatische Überzieher

*Gebäcküberziehanlagen aprikotieren, glasieren und dekorieren Gebäcke und sollen so für eine zarte, lange Zeit glänzende, regelmäßige Oberfläche sorgen. Knackpunkt bei allen Anlagen ist die Hygienefreundlichkeit und die Zeit, die man für die regelmäßige Reinigung aufwenden muss.*

Überziehanlagen zum Bearbeiten von Amerikanern, Plunder, Eclairs, Gebäckschnecken und Berlinern finden sich in vielen mittleren und größeren Unternehmen. Ab wann die Anlagen rentabel sind, darüber gehen die Meinungen unter den Herstellern auseinander. „Die Rentabilität der kleineren Anlagen beginnt bei ca. 1.800 Gebäckstücken pro Produktion, je nach Bearbeitungsweise des entsprechenden Betriebs“, erklärt Daniel Koch, Geschäftsführer der Dakosa Koch GmbH, Rohstoffe und Maschinen zur Veredelung von Nahrungsmitteln, Saarbrücken. Jörg Schumann, Geschäftsführer Neue Backtechnik Schumann, Staufenberg, dagegen vertritt die Meinung, dass sich eine Überziehanlage erst rechnet, wenn acht bis zehn Stikken mit Gebäck zusammenkommen. Eine Gemeinsamkeit der Anlagenbauer: Kundenwünsche lassen sich individuell berücksichtigen.

## Aprikosenkonfitüre und Fondant

Um eine optimale Produktqualität zu erreichen und ein Abflauen der aufgetragenen Überzugsmasse vom Produkt zu verhindern, muss

der Anwender darauf achten, dass die Temperaturen der jeweils aufzutragenden Medien und die Konsistenz des aufzutragenden Materials richtig eingestellt sind. Aprikosenkonfitüre braucht eine Verarbeitungstemperatur von 90 bis 110 °C, Fondant wird je nach Fondantart und Anwender auf Temperaturen von 35 bis 45 °C eingestellt. Außerdem sollte die Temperatur der zu glasierenden Gebäcke wie Amerikaner oder Berliner nicht wesentlich höher liegen,



Die Rentabilität der Dakosa Typ Kompakt beginnt bei ca. 1.800 Gebäckstücken.

als die des Fondants, sonst besteht die Gefahr, dass der Überzug vom Gebäck läuft.

In der Praxis haben sich zwei Heizsysteme durchgesetzt: Entweder wird das Produkt im Wasserbad oder in einem Durchlauferhitzer auf die gewünschte Temperatur gebracht. Im Wasserbad wird stets der gesamte Vorrat erwärmt, wobei das Wasser als Wärmepuffer dient, so dass die Glasuren nicht mit Wärmespitzen belastet werden können.

Der Durchlauferhitzer dagegen bringt nur die Überzugsmasse, die tatsächlich benötigt wird, auf die gewünschte Verarbeitungstemperatur.

Besonderen Wert legen die Maschinenbauer in den vergangenen Jahren auf die Entwicklung von Filtersystemen. Austauschbare Steckfilter im Aprikotierbereich sollen ein Verstopfen der Düsen verhindern. Zudem sorgen Airless-Düsen dafür, dass es nicht zu einer Vernebelung kommt.

## Kuvertüre und Fettglasuren

Mit Schokoladenüberziehanlagen lassen sich Kekse, Kuchen, Pralinen und Riegel überziehen. Ein großes Problem in diesem Bereich ist die

Krümelbeseitigung in der Überziehmaschine. Gelöst haben es die Maschinenbauer durch Außenbordtemperierung und die kontinuierliche Zirkulation der Schokolade in beheizten Rohren von einem Vorratsbehälter durch die Temperiermaschine zur Überziehmaschine und zurück zum Tank. Dabei hält ein Schwingsieb Krümel über dem Tank zurück. Engspalten werden in der Überziehmaschine möglichst vermieden und der Schokoladenschleier über ein krümelsicheres Druckrohr und Doppelschleierbleche gebildet.

Häufig werden Backwaren nur an den Seiten und am Boden überzogen. Um ein Aufschwimmen der Artikel im Bodenwall zu vermeiden, gibt es verschiedene Niederhaltervorrichtungen, die auch Artikel mit unterschiedlichen Höhen und Oberflächen gleichmäßig in den Bodenwall drücken, um einen gleichmäßigen Seitenüberzug zu gewährleisten. Die Sollich KG, Bad Salzuflen, bietet Produktniederhalterwalzen oder Niederhalterbänder an. Eine wichtige Rolle bei den Backwaren spielt die Möglichkeit der Oberflächenverzierung. Strichdekore in den verschiedensten Mustern werden heute von fast allen Maschinen rechnergesteuert abgerufen. Die Anlagen der Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH, Bad Salzuflen, z.B. können bis zu 99 Muster speichern. Eine weitere Möglichkeit der Oberflächenverzierung ist das Bestreuen mit Granulaten wie Nüsse, Zucker etc. Auch hier haben die Anbieter verschiedene Streugeräte für alle möglichen Güter im Programm. Das System Typ SSB von Sollich ist nach Firmenangaben nahezu für alle granulierten Streugüter geeignet. Ein in der Streuleistung stufenlos regelbares Förderband trägt die Produkte aus. Der Einbau eines Gitterbands macht das System auch für faseriges Streugut (z.B. Kokosraspeln) oder Kristallzucker benutzbar.

Beim Überziehen von Gebäcken mit Kuvertüre ist die Temperierung wichtig. Temperieraggregate sorgen dafür, dass die Schokolade eine gleich bleibende Viskosität beibehält und das Überzugsgewicht stimmt. Eine Mikroprozessorsteuerung überwacht und regelt die Aggregate. Digitalthermostate halten die Tempera-

tur bis auf ein Zehntelgrad genau. Die Erwärmung und Temperierung der Kuvertüre erfolgt vollelektronisch. Erhältlich sind spezielle Zusatzeinrichtungen wie Trüffelgitterbänder mit extra Beheizung, Pudertrüffeltische, Rütteltische, Spezialgitterbänder für Lebkuchen, Dekorierwalzen, Kekswendevorrichtungen oder Produktauflege- und Abnahmevorrichtungen.

#### Gemeinsamkeiten und Besonderheiten

Ob nun Kuvertüre oder Fondant, ein Punkt ist bei den Gebäcküberziehmaschinen besonders wichtig: die Möglichkeit der intensiven Reinigung der Maschinen nach Arbeitschluss oder Produktwechsel. Die meisten Anlagen sind komplett aus V2A oder anderen nicht rostenden Materialien gefertigt und lassen sich vollständig mit Heißwasser oder Dampf reinigen. „Teilweise gibt es Betriebe, bei denen sich die Anlagen zum Waschen auf Schienen aus der Produktionslinie fahren lassen“, erklärt Dipl.-Ing. Hannes Wolf von der Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH.

Anderer Anbieter bauen die Anlagen so, dass die einzelnen Bauteile herausnehmbar sind und sich in einer Spülanlage reinigen lassen, wie z.B. Neue Backtechnik Schumann, Stauferberg.

Die Entwicklung geht hin zur Minimierung des Platzbedarfs, so Daniel Koch, Geschäftsführer der Dakosa GmbH. Die Stellfläche der Anlagen ist bei manchen Anbietern kleiner als ein Quadratmeter. Zudem arbeiten die Maschinenbauer an der Optimierung der Automatisierung, um den Personaleinsatz weiter zu reduzieren, wie bei den Anlagen von Bakon Deutschland, Emmerich am Rhein. Bei der automatischen Aprikotier- und Glasieranlage kommen die Gebäcke samt Backblech mit Backpapier in die Anlage. Greifer ziehen das Backpapier ab und das Blech in die andere

Richtung, so dass die Gebäcke auf die Transportbänder der Anlage gleiten. Die leeren Bleche können zur Reinigung abtransportiert werden. Nach der Veredelung gelangen die Gebäcke automatisch in Kunststoffkörbe.

Auch bei der Frisch Spritzmatic Vertriebs GmbH, Öllingen, setzen die Maschinenbauer auf vollautomatische Anlagen mit Trockentunnel und Einlaufstation zum Aprikotieren, Trocknen und Glasieren.

Die Boyens Backservice GmbH, Ibbenbüren, versieht ihre Anlagen mit digitaler wartungsfreier Bedientechnik. Dadurch sollen die Maschinen einfach zu handhaben und vielseitig einsetzbar sein.

Bei Anlagen der Dakosa Koch GmbH ist es durch eine spezielle Schwallvorrichtung möglich, auf einen Trockentunnel teilweise zu verzichten.

Eine weitere Gemeinsamkeit der Maschinenbauer: Kundenwünsche lassen sich spezifisch berücksichtigen, damit auch jedes Gebäck den passenden Überzug erhält. ■

Anzeige

## einfach schnell sauber

Erfahrung und konsequente Entwicklung ermöglichen maximale Leistung!

### HSA 2000 ECO:

- ➔ **Reinigt:**
  - Stikkenwagen mit und ohne Bleche
  - Körbe 2 m hoch auf einer Palette gestapelt
  - Backformen
- ➔ **Minimaler Platzbedarf** auf Wunsch direkt in der Ecke stehend, ab 1,8 m x 1,9 m
- ➔ **Minimaler Wasserverbrauch** ab 4 l Klarspülwasser für 2 Stikkenwagen
- ➔ **Minimaler Energiverbrauch** durch geschlossenen Kreislauf und umfassende Isolierung



Sie glauben es nicht? Testen Sie uns in Ihrem Betrieb!



**Johannes Guggenberger  
Reinigungstechnik**

Untere Mühle 1 · 88489 Wain/Auttagershofen  
Telefon (0 73 53) 9 80 80 · Fax (0 73 53) 9 80 849  
E-Mail: info@guggenberger-reinigung.de  
Internet: www.guggenberger-reinigung.de