

Vielseitig & modular



Die Artisan SFI von König in einfacher Ausstattung mit Grundeinheit, Guillotine und Abziehvorrichtung.

Die „SFI“ von König ermöglicht es Backbetrieben, ein großes Sortiment eckiger, runder und gewickelter Produkte herzustellen. Die Anlage wächst mit den Bedürfnissen der Bäcker.

Schon Ende der 1990er Jahre begann man bei der König Maschinen Ges.m.b.H., Graz, sich intensiv mit den neuen Entwicklungen im Backwarenmarkt auseinanderzusetzen. Zu den unbestrittenen Qualitäten der klassischen Kleingebäckaufarbeitung über Kopfmaschine, Vorgärschrank und Stempel-, Stanz- oder Schneidestation, die König hohe Marktbedeutung gebracht hatte, wurden auch Anlagen zur Gebäckerstellung aus dem Teigband konzipiert. Zur Artisan-Familie, wie die SF-Anlagen („SF“ = „stress free“) genannt werden, gehören vier unterschiedlich große Konzepte.

Die kleinste Maschine, die „SFC“, ist kompakt und preiswert, der Teigstrang wird von Hand aufgelegt und über den Einsatz verschiedener Schneidwalzen können eckige Kleingebäcke unterschiedlichster Form hergestellt werden. Die „SFR“, die schon bis zu 600 kg Teig pro

Stunde bewältigt und das Teigband ohne Seitenabfall selbst herstellt, kann eckige und runde Produkte erzeugen. Sie ist als Solomaschine über vorangestellte bzw. nachfolgende Aggregate vom Kistenheber bis zur Befeuchtung/Bestreuung und Blechladegerät vollständig automatisierbar. Besonders vielseitig wird das Spektrum, kombiniert man die SFR mit einer klassischen Brötchenanlage, etwa der der „ECO-Twin“, womit sich dann eckige, runde, gestüpfelte, langgerollte, geschnittene usw. Teigstücke herstellen lassen. Getoppt wird die Teigbandserie von der Laminieranlage „Menes“ der König Laminiertechnik GmbH, Dinkelsbühl.

Im mittleren bis oberen Segment hat König die „SFI“ positioniert. Diese Maschine schafft bis zu eine Tonne Teig pro Stunde, was gewichts- und reihenabhängig schon ordentliche Stückzahlen bedeutet.

Ausbaubar nach Bedarf

Das Erfolgsrezept der SFI basiert auf ihrer Modularität: Die Grundmaschine, die selbstständig ein rund 350 mm breites Teigband herstellt, wird über einen Kisten- oder einen Hebekipper gefüttert. Der Vorteil

des Kistenhebers liegt im Handling der kostengünstigen Plastikkisten, die einfach übereinander gestapelt werden können. So kann auch eine mehrstündige Teigruhe problemlos bewältigt werden. Es wird immer nur eine relativ kleine Teigmenge in den Vorportioniertrichter eingebracht: Die mühsam in den Teig gezogenen Gärblasen werden nicht durch das Eigengewicht wieder zerstört.

Wie bei einer „ausgewachsenen“ Laminieranlage sorgt bei der SFI ein ausgeklügeltes System aus Überlegebändern, Rollentrichter, Querrollern und Satellitenköpfen für ein gleichmäßiges durchgängiges Teigband. Mittels einfach zu tauschender Schneidwalzen wird dieses längs geteilt. Ein verstellbares Spreizband erlaubt die einfache Reihenumstellung; je nach Produkt können dies bis zu 9 Reihen und mehr sein. Eine nachfolgende Wiegeeinheit und die Guillotine längen die Produkte nach Gewicht oder Länge ab. Mit einer anschließenden Abziehvorrichtung ist diese Grundeinheit für alle eckigen Produkte voll funktionsfähig.

Die besonders schonende Herstellung des Teigbands und das anschließende saubere Schneiden ohne Komprimierung erlaubt die Verarbeitung sehr lange geruhter Teige

mit hohen Vorteizugaben. Es lassen sich ohne Schwierigkeiten Teigausbeuten von 185 verarbeiten. Dies entspricht dem Trend, den Helmut Martell, Geschäftsführer des Verbands der deutschen Großbäcker und Generalsekretär der AIBI, mit „going north“ beschreibt: Beliebte mediterranen Sorten wie Baguette und Ciabatta erobern zunehmend den mitteleuropäischen und nordischen sowie überseeischen Raum.

Die vollen Vorzüge entfaltet die SFI in Kombination mit allerlei möglichen nachfolgenden Aggregaten. Praktisch keine SFI, die ohne Befeuchtung/Bestreuung geordert würde. Auch hier gibt es je nach Bedarf die passende Lösung: Bestreuung oben und unten mit unterschiedlichem Streugut und automatischer Streugutrückführung gehört fast zum Standard.

All in One

Oft wird die SFI auch mit einer Rundwirkeinheit, wie sie im Industrie Rex, der klassischen Brötchenstraße von König, verwendet wird, kombiniert. Da die Teigstücke nie durch einen Kolben gepresst, sondern nur geschnitten werden, ergeben sich auch bei Standardteigen wie Kaisersemmeln verblüffende Ergebnisse in der Gebäckstruktur. Es kann also nach dem Rundwirken ganz normal in einen Vorgärschrank mit allen üblichen Ausstattungen wie Langrollen, Stüpfeln, Schneiden usw. übergeben werden.

Sehr oft folgt nach dem Rundwirken – das bygepasst werden kann – eine Wickelstation, wo etwa „Kornspitz“ u.ä. hergestellt werden können. Mit der Langwirkstation, die aus Einschlagnetz und Drucktisch mit angetriebenem Oberband besteht, lassen sich auch Baguettes herstellen: einreihig, zweireihig als „Half-Baguettes“ oder mehrreihig als Baguettebrötchen.

Daran anschließen können die Befeuchtung/Bestreuung, Schneideeinrichtungen und die Abziehvrichtung. Natürlich ist auch die Weiterführung des Prozesses in einem Nachgärschrank möglich. Egal, wo abgesetzt wird, können die

Gärgutträger oder Bleche mit einer automatischen Blechladevorrichtung „Servomat“ in Stikkenwagen eingebracht werden, sofern nicht direkt auf einen Ofen, eine Kühlspirale o.ä. übergeben wird. So ein „Servomat“ bewegt bis zu 200 Bleche pro Stunde; wird an jeder Seite der Abziehvrichtung einer aufgebaut, verdoppelt sich die Leistung auf 400 Bleche. Da es dazu jeweils eine „Warteposition“ gibt, also immer zwei Backwagen pro Servomat zur Beladung bereit stehen, hat der Anlagenbediener ausreichend Zeit, die vollen Wagen wegzubringen und leere wieder hinzustellen, ohne dass es zu Unterbrechungen käme.

Weil Aggregat um Aggregat an die SFI angebaut und in die Steuerung integriert werden kann, lässt sich die Anlage exakt auf die Wünsche und Bedürfnisse des Kunden ausrichten. Auch nachträglich ist jede Erweiterung problemlos möglich. Man startet also beispielsweise mit einer SFI, Befeuchtung/Bestreuung und Absetzung und ergänzt später schrittweise um eine Langwirkstation, eine Rundwirkeinheit und einen Servomat. So können Bäcker einerseits ihre Automatisierungsschritte und Investitionen im Voraus planen, andererseits rasch auf neue Marktanforderungen reagieren. ■

Anzeige

*Lebensfreude pur!
Vielfalt zum Genießen!*



Wir backen's. Gemeinsam.



Lebensfreude pur für Ihre Kunden: **MELLA-BERLINER**, **MELLA-BUTTERBERLINER** kombiniert mit exklusiven, hochwertigen Füllungen.



Halle 1, Stand-Nr. 560

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
E-Mail: info@ireks.de
www.ireks.de

Fachliche Hotline:
09221 706-110