

# Magnetkraft

MAGNETKRAFT FINDET IN EINER EINFACHEN TECHNOLOGIE VERWENDUNG, UM DIE DECKEL VON BACKFORMEN AUF DEN FORMEN ZU PLATZIEREN UND ZU HALTEN. DIE MAGNETELEMENTE LASSEN SICH SOWOHL AUF BEREITS IM EINSATZ BEFINDLICHEN ALS AUCH AUF BRANDNEUEN FORMENVERBÄNDEN ANBRINGEN.



**++ Bild 1**  
Nahaufnahme der in den neuen Formenverbänden verwendeten Magnetelemente



**++ Bild 2**  
Formenverbände und Deckel mit Magnetelementen

**+** Das niederländische Unternehmen Bakeline Systems B.V. mit Sitz in Bladel hat ein neues System entwickelt, um Backformdeckel auf den Formen zu platzieren und zu halten. Zentrale Komponente des Systems ist ein kleines magnetisches Bauelement mit Namen EASY-FIX, das im Rahmen des Formenverbands platziert ist. Wenn der Deckel auf dem Formenverband positioniert wird, bewirkt die Magnetkraft, dass er dort durch mehrere dieser Elemente arretiert und sicher gehalten wird.

Laut Bakelines Geschäftsführer Frans Augustijn ist das magnetische Material eine Spezialentwicklung, die den normalen Backtemperaturen für Brotprodukte widerstehen kann und selbst bei Backvorgängen von bis zu 450 °C ohne Beeinträchtigungen funktioniert. Da sich die Magnetkraft der EASY-FIX-Elemente nicht abnutzt, können sie viele Jahre lang immer und immer wieder verwendet werden.

Die genaue Anzahl der erforderlichen Elemente ist vom Design des Formenverbands abhängig. Zwei Elemente sind das Minimum, aber große Formenverbände von 2 x 5 oder 2 x 8 Formen erfordern mehr. Die Magnetelemente passen laut Augustijn auf Formenverbände jedes Designs und Herstellers. Sie sind außerdem mit bestehendem Fertigungsgerät – insbesondere Decklern und Entdecklern – kompatibel und arbeiten dabei ohne jede Beeinträchtigung.

Formen und Formenverbände können vor Ort in der Bäckerei mit den Magneten ausgestattet werden und müssen daher nicht irgendwo anders hin transportiert werden. Im Falle neuer Formen und Formenverbände eröffnet die Technologie die Möglichkeit, das Gewicht der Deckel um bis zu 50 % zu verringern sowie völlig flache, randlose Deckel zu

verwenden. Geräte, um die Deckel während des Stapelns und Entstapelns voneinander zu trennen, sind daher nicht mehr erforderlich. Eine Gewichtsverringering reduziert zudem den Energieverbrauch, da während des Backprozesses weniger Stahl erhitzt und abgekühlt werden muss.

Viele Bäckereien verwenden heute teflonbeschichtete Formenverbände. Das Teflon selbst stellt für EASY-FIX kein Problem dar, wohl aber die während des Neubeschichtungsprozesses erreichten Temperaturen. Dies bedeutet, dass die Formenverbände ohne die Magnetelemente neu beschichtet werden müssen. Die Bakeline-Techniker haben die Magnetelemente daher so konzipiert, dass sie vor der Neubeschichtung problemlos abgenommen und anschließend genauso leicht wieder angebracht werden können. +++

## Bakeline

Bakeline Systems B.V. ist Teil der CANLINE-Unternehmensgruppe (CANLINE-Systems und CANLINE Magnetics). Kernkompetenz von Canline ist der Einsatz von Magnettechnologie in industriellen Fertigungsanlagen zur kontrollierten Aufnahme und Freigabe von Metallobjekten durch Magnete. Canline verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung in der technischen Entwicklung, Fertigung, Montage und Wartung vollständiger Fertigungsanlagen und einzelner Geräte sowie der magnetischen Bauelemente, die in Geräten anderer Unternehmen zum Einsatz kommen. +++



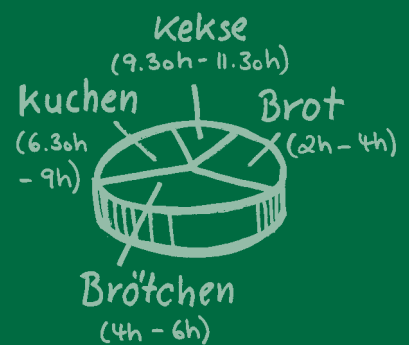
 Besuchen Sie uns  
in Stuttgart vom  
**22. - 25. Oktober 2011**  
Halle 7  
Stand C31



Meine neue Idee für mehr Abwechslung:

# Backwarenvierfalt- produktionsteigerteiler

Produktqualität und Preis sind entscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg Ihres Unternehmens. Deshalb entwickeln wir Maschinen, die Sie universell und flexibel einsetzen können – wie den **VEMAG ROBOT 500**. Der Teigerteiler ist optimal für die **Herstellung einer großen Vielfalt an Produkten** geeignet und hilft beim Sparen. Denn auf den Einsatz von Öl als Trennmittel kann verzichtet werden. Das spart Kosten und verbessert das Produktbild. Wir unterstützen Sie gerne bei der Integration unserer Gewinn bringenden Technik in Ihr Unternehmen. Rufen Sie an und besuchen Sie uns in unserem **Kundencenter**.





## **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.**