

Zum Schluss an der richtigen Stelle

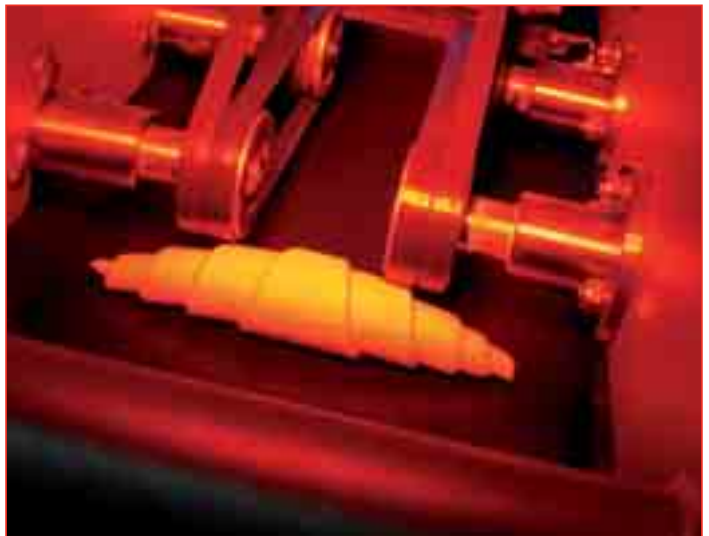
Gleich zwei Neuheiten im Bereich Laminier-technik installierte die FRITSCH GmbH Bäckereimaschinen und -anlagen, Markt Einersheim, in einer Großanlage für einen Kunden in Frankreich. Kurz vor der Auslieferung konnte die Redaktion einen Blick auf die Anlage werfen.

Die erste Neuheit der Laminieranlage für gewickelte Produkte ist eine Weiterentwicklung des STR. Dieses Stanz- und Drehsystem ist bei der neuen Anlage wie bisher in zwei Schritten aufgeteilt. Allerdings wurden die einzelnen Prozessabschnitte anders verteilt, um die Stundenleistung der Maschine zu erhöhen.

Zuerst wird, wie üblich, der laminierte Teig in Streifen längsgeschnitten und besäimt. Anschließend erreicht das Teigband das erste STR-Modul, das für das Ausstanzen der Dreiecke sowie das Querspreizen der Teiglinge zuständig ist. Zum Einsatz kommen bei diesem Schritt Werkzeuge mit Nadeln und Niederhalter. Nun liegen die sechs gestanzten Teiglingsreihen in voller Breite auf dem 1.200 mm breiten Förderband der Anlage. Der nächste Schritt ist das Längspreizen und Drehen der Teiglinge. Dazu fahren sie zum zweiten STR-Modul. Dabei greifen wiederum Werkzeuge mit Nadeln die Teigdreiecke und richten diese aus. Die vereinzelt Teigstücke sind nun so ausgerichtet, dass sie gewickelt werden können. Durch das Aufteilen der einzelnen Arbeitsschritte Stanzen und Drehen kann die Anlage pro Stunde z.B. bis zu 60.000 Mini-Croissants mit einem Gewicht von ca. 25 g oder 72.000 Mikro-Croissants mit einem Gewicht von 15 g produzieren.

Zweite Neuheit

Nachdem die Teiglinge den Wickler hinter sich gelassen haben, gelangen sie zur nächsten Neuheit. Der französische Bäcker wünschte sich eine Schlusslagenkontrolle für seine Croissants zur besseren Qualitätssi-



Die Kamera erkennt, wann der Schluss des Teiglings die richtige Position erreicht hat.

cherung. Dazu setzt Fritsch nun erstmals Kameras statt Punktmessungen ein. Bei der vorgeführten Anlage überwachen insgesamt drei Kameras online kontinuierlich die Teiglinge. Sie erfassen einen bestimmten Teil des gewickelten Teiglings, der unter dem System hindurch läuft. Ein Rotlicht leuchtet die Croissant-Rohlinge an, um ein möglichst starkes Kontrastbild zu erzeugen. Unter den Kameras werden die Teiglinge so lange durch Riemen gedreht, bis die gewünschte Schlussposition erreicht ist. Nachdem die Anlage diese Position erkannt hat, stoppt sie das Drehen des Teiglings, und befördert ihn zur Ausgabe. Fritsch garantiert für das SLC-System (Schlusslagenkontroll-System) eine Positionsgenauigkeit von +/- 15 Grad. Die Taktrate liegt derzeit bei ca. 70 pro Minute. Limitierender Faktor der Anlagengeschwindigkeit ist die Leistungsfähigkeit der Kamerasoftware. Mit dem System ist aber

eine genauere Messung möglich als mit bisherigen Verfahren und die Ausschussquote liegt nach Unternehmensangaben bei unter 5%.

Erfolgreiches Jahr

Als zusätzliche Option bietet Fritsch die Möglichkeit, fehlerhafte Produkte auszuschleusen. Zudem können die Croissants nach der Schlusslagenpositionierung neu ausgerichtet werden, wenn die Teiglinge z.B. automatisch auf Backbleche abgesetzt werden sollen. Bei der Anlage für Frankreich ist das nicht notwendig, da die Croissants direkt in einem Froster landen.

Das Jahr 2007 war für Fritsch sehr erfolgreich. Das Unternehmen konnte einen Umsatz von 68,9 Mio. € erwirtschaften, eine Umsatzsteigerung von über 26% im Vergleich zum Vorjahr. Der Anteil der Auslandsaufträge liegt bei 73%. ■



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.