

# Das Prinzip der Teigformung

BENIER AUS 'S-HERTOGENBOSCH, NIEDERLANDE, BRINGT MIT DEM BM 600 EINEN NEUEN LANGROLLER FÜR WEIZENTEIGE HERAUS, DER ALS NACHFOLGEMODELL DES MI 600 GILT.



++ Bild 1

++ Bild 1  
Höhe und Breite des Teigstückes  
werden digital ausgelesen

++ Bild 2  
Der neue Langwirker für  
Weizenteige von Benier

+ Ebenso wie die Teigteiler Dough Master und Dough Expert setzt der neue Langroller BM 600 für Weizenteige auf eine dezentrale Intelligenz. Obendrein bringt er zahlreiche Weiterentwicklungen im Detail

mit. Egal, ob freigeschobenes oder in Formen gebackenes Weizenbrot, selbst Baguette lassen sich über diesen Langroller aufarbeiten, vorausgesetzt, sie kommen mit 600 mm Bandbreite aus. Beniers neuer Langroller ist vielseitig und gleichwohl auf Präzision und Belastbarkeit ausgelegt.

Der Langroller beginnt mit dem Teigvorbereitungs-Bereich. Es ist so etwas wie eine Vorformstation, in der die Teigballen mittels Brett und Band eine für das jeweilige Endprodukt günstige Ausgangsform bekommen (rund, vertikal oval oder horizontal oval). Das vertikale Oval beispielsweise hilft vor allem bei Brotarten wie dem russischen Baton, bei denen auf eine kurze, kompakte Form Wert gelegt wird.

Ein Laserstrahl tastet anschließend die Form des Teigstückes ab und löst bei Nichtgefallen, etwa wenn sich ein Doppelstück eingeschlichen hat, den Abgang des Fehlerstückes aus.



++ Bild 2



++ Bild 3

++ Bild 3+4

Das Druckbrett lässt sich weit öffnen und einfach auswechseln, wozu allerdings aufgrund des Gewichtes des Brettes zwei Personen notwendig sind

In der Standardversion sorgt eine Rolle für die Zentrierung des Teigstückes auf dem Band, zusätzlich können bei Bedarf Bänder die Führung des Teigstückes übernehmen. Eine Rolle drückt den Teigballen noch einmal ein klein wenig flacher, sodass beispielsweise der runde Ball die Form eines Hockeypucks annimmt. Durch die Bearbeitung lässt sich der Teig leichter in der Anlage verarbeiten und klebt nicht mehr so stark.

Eine Walze mit Teflon-Oberfläche drückt den Teig, je nach Rezeptur, anschließend mehr oder weniger soft gegen die große Walze aus poliertem nichtrostenden Stahl. Dadurch ist es möglich, den Teig sehr dünn auszuwalzen und entsprechend vielfach einzurollen. Während dieses Vorganges klebt der Teig faktisch an der großen Trommel und kann sich nicht verformen oder verschieben. Der Teig auf der großen Walze passiert eine weitere Walze, bevor der teflonisierte „Peeling-roller“ den Zeitpunkt definiert, von dem ab sich der inzwischen flache Teig von der großen Trommel löst und das Aufrollen beginnt. Das im Vergleich zur großen Trommel leicht erhöhte Tempo der Peeling-rolls zieht den Teig beim Ablösen von der Trommel leicht in die Länge, eine Führungsrolle sorgt dafür, dass der Weg des



++ Bild 4



... fit für die Zukunft!

## SCHOKO-TECHNIK INTERNATIONAL

7. - 9. Dezember 2010  
Congress-Centrum Nord, KölnMesse

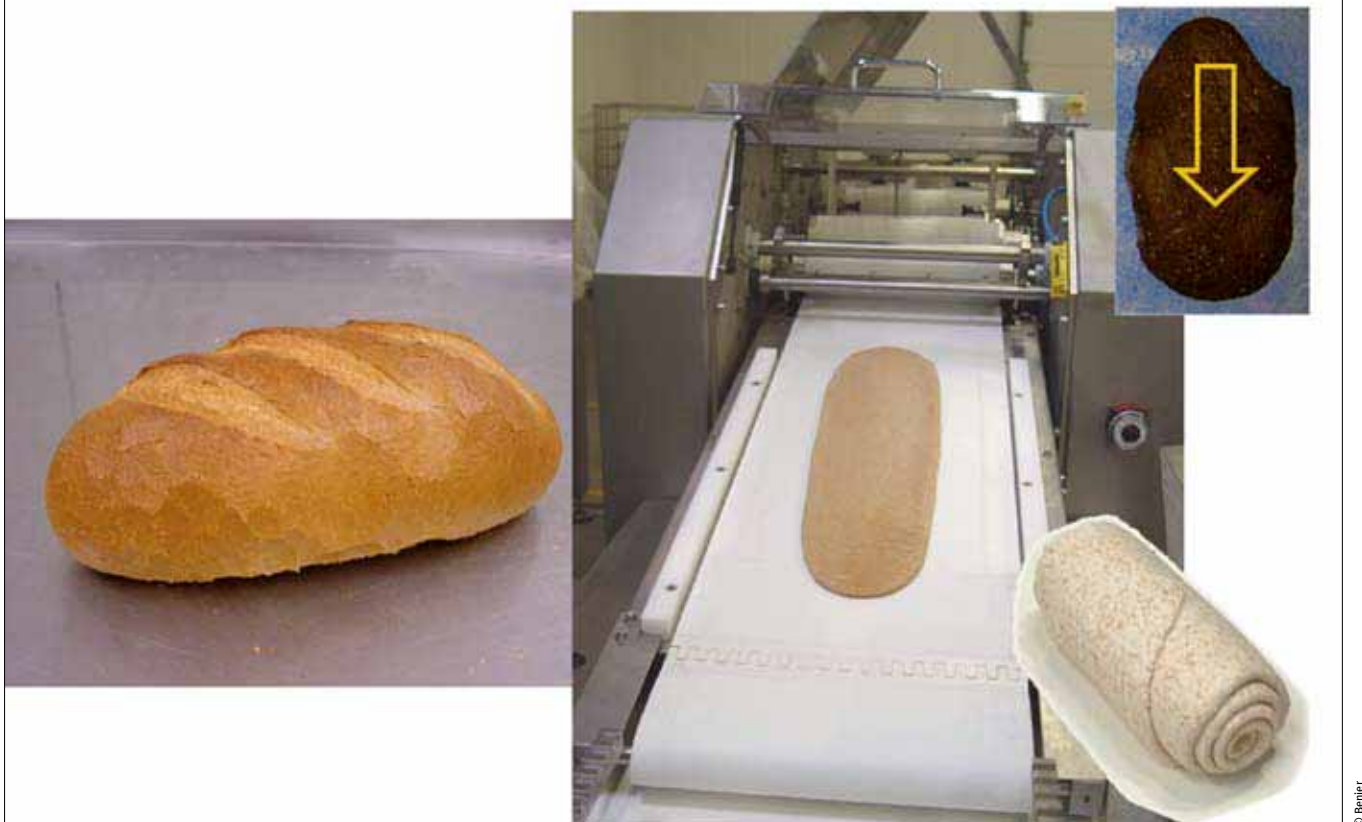
- Europas Nr. 1-Event für alle Themen rund um die Schokolade!
- Mehr als 30 hochklassige Fachvorträge internationaler Referenten über neueste Trends und Entwicklungen in der Schokoladenproduktion
- Über 40 Aussteller mit Verfahren, Maschinen und Rohstoffen
- Der internationale Branchentreff zum Informations- und Meinungsaustausch.



Information und Registrierung:  
ZDS - Die Süßwaren-Akademie  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen  
Tel. 0212 - 59 61 32, Fax 59 61 33  
E-Mail: [s.steinmetz@zds-solingen.de](mailto:s.steinmetz@zds-solingen.de)  
[www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)



## Das Prinzip der Teigformung



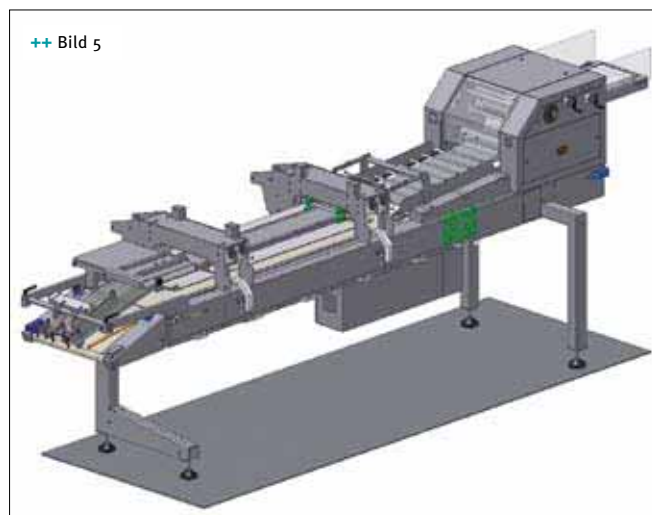
© Benier

Teiges in voller Länge eingehalten wird, bevor er unter dem Schleppnetz verschwindet, das das Aufrollen übernimmt. Ausgelegt ist der BM 600 für eine Kapazität von 4.300 Stück à 600 g pro Stunde. Rollt man den Teig entsprechend dicker aus, bewältigt der Langroller auch 900-g-Stücke. Die Steuerung der Anlage ist als dezentrale Intelligenz konzipiert. Das bedeutet, dass alle Einstellungen, Bewegungen oder auch Rezepturen dokumentiert werden und sich jederzeit wiederherstellen lassen. Derzeit arbeitet man bei Benier

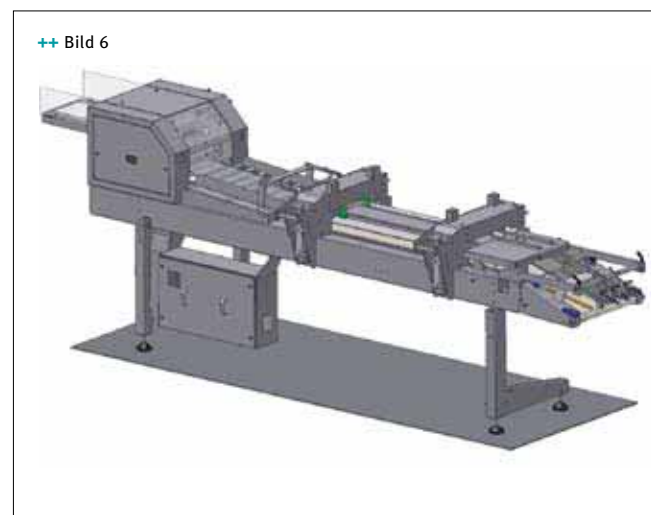
darin, daraus eine automatische Einstellung zu konfigurieren, bei der nur noch eine Rezeptnummer oder ein Produktname eingegeben werden muss, um sämtliche Einstellungen automatisch vorzunehmen. Einen weiteren Schwerpunkt legten die Entwickler auf die Hygienefreundlichkeit der Anlage. Beide Seiten können zur Reinigung geöffnet werden. Das Endlos-Band lässt sich mit wenigen Handgriffen durch die seitliche Öffnung einfach und mit einem Zeitaufwand von maximal 20 Minuten

### ++ Bild 5+6

Der Langroller für Weizensteige mit einer Stundenleistung von 4.300 Stück à 600 g



© Benier



© Benier

++ Bild 7



© Bentler

++ Bild 7

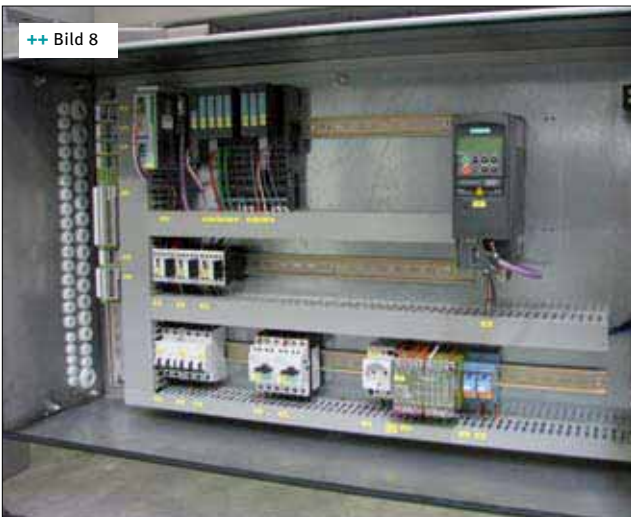
Durch die rückwärtige Öffnung lässt sich der Raum hinter der großen Trommel einfach reinigen

vergleichsweise schnell wechseln. Die Rückseite des Anlagen-Kopfes ist so konstruiert, dass einer Zugänglichkeit und Reinigung im wahren Sinn des Wortes nichts mehr im Wege steht oder hängt. Rundherum ist die Anlagenunterseite mit Schubladen ausgestattet, die herabfallende Krümel und Mehlpartikel auffangen. Da sie komplett herausziehbar sind, steht auch ihrer regelmäßigen Reinigung nichts im Wege. +++

++ Bild 8

Die „dezentrale Intelligenz“

++ Bild 8



© Bentler

ANZEIGE

PUR<sup>®</sup>  
PUR

*Karottine*  
*PurPur trifft Karotte!*



**backaldrin<sup>®</sup>**

[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)



## **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.**