

Kurz und knackig

Die Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH bringt zur iba ein neues Brötchenanlagen-Duo auf den Markt. Bereits in der Montage: die Form-Profi, eine Formbrötchenanlage mit integriertem Teigteiler.



Auf der iba:
Halle 10,
Stand C 22 bis D 55

Im bayerischen Dinkelsbühl laufen die Rechner und Maschinen auf Hochtouren. Bis zum Beginn der Werksferien Anfang August sollen alle iba-Neuheiten nicht nur in der Konstruktion, sondern als Prototypen in den Werkshallen stehen. Bereits fertig ist eine Formbrötchenanlage, die das Sortiment der Brötchenanlagen, mit denen sich Kaiser und Co. aufarbeiten lassen, leistungsmäßig quasi „von unten“ ergänzt. Und das gilt gleich in mehrfacher Hinsicht.

Die „Form-Profi“, wie die neue Anlage heißen wird, ist ausgelegt für kleine Chargen. Fünfreihig schafft sie bei zwölfminütiger Gare eine Stundenleistung von 4.000 Stück und schließt damit an die Leistungsklasse der Formmeister Basic-Line an, die wiederum an die klassischen Formmeister-Versionen, die bis zu den Hochleistungsanlagen reichen.

Inklusive Teigteiler bringt die Formprofi es auf eine Länge von 2,60 Meter, wobei sie dreiseitig anstellbar ist. Sparsam, so WP-Geschäftsführer Rudolf Strätker, sei sie auch im Geldverbrauch. Pro Stück soll sie 75.000 € kosten.



Der Knackpunkt an der Geschichte ist der Teigteiler, der in Laufrichtung arbeitet. Seine Integration in die gesamte Anlage macht sie zum absoluten Platzsparer und damit auch geeignet für kleine oder platzbeengte Backstuben respektive solche, die sich eine zusätzliche Option schaffen wollen.

Geteilt wird über Drehschieber, der mit verschiedenen Kolbengrößen für unterschiedliche Gewichte ausrüstbar ist. Der Standardgewichtsreich liegt bei 30 bis 90 g pro Stück, andere gibt es optional. Rundgewirkt wird über einen Trommelwirker. Anschließend wandern die Teiglinge in den Gärschrank, zur Stanzstation und schließlich zur vollautomatischen Ablage auf Blechen, Dielen oder in den Trögelapparat. Gärzeiterweiterungen und weniger Reihen sind natürlich auf Wunsch möglich. Ebenso die Veränderung der Schlusslage der Teiglinge. Standardmäßig werden sie von der Formprofi mit Schluss nach unten abgelegt. Belegbilder für die Dielen oder Bleche lassen sich in der Steuerung hinterlegen, allerdings sind Doppelbrötchen dabei nicht im Programm.



Ansonsten bietet die Anlage ähnliche Möglichkeiten wie die großen Schwestern, halt nur in etwas kleinerer Leistungsklasse. Der Werkzeugrevolver an den Stanzplätzen ist mit vier Werkzeugen ausgerüstet, aber jederzeit auch mit anderen, beispielsweise von der Basic-Line oder den Formmeister-Anlagen, zu bestücken. Wer Bedarf verspürt, kann die Anlage vollklimatisiert bekommen oder mit seitlichem Austrageband für gewickelte Produkte. Eine S7 SPS sorgt für die Steuerung sämtlicher Funktionen. Der Bediener der Anlage ruft lediglich das gewünschte Produktprogramm auf.

Bis zur iba soll auch die Rollprofi fertig sein, eine Anlage, die vierreihig bis zu 3.750 langgerollte Brötchen jeder Art herstellen kann. Auch sie wird einen integrierten Teigteiler enthalten und eine ähnlich geringe Stellfläche in Anspruch nehmen. Die dreiseitige Anstellbarkeit der kurzen Anlagen eröffnet dabei noch eine weitere Option: die Kombination einer Rollprofi mit einer Formprofi Seite an Seite, die beispielsweise von der selben Teigzuführung gespeist werden. ■

Tag für Tag Top-Qualität erfordert jahrelange Erfahrung. Denkste.



Weil die Compas 3000 computergesteuert und somit kinderleicht zu bedienen ist, beeinflusst nichts ihren Qualitätsanspruch. Der Abruf der komfortablen Programme erfolgt per Tastendruck, dann läuft alles automatisch, schonend und exakt. Mehr über Feingebäckherstellung von höchster Güte auf Knopfdruck unter Telefon 02736/2030 oder Fax 02736/203130.

Seewer GmbH & Co., Hoorwaldstraße 44, D-57299 Burbach-Holzhausen

***RONDO
DOGE***

Die rechte Hand des Bäckers