



Der feine Schwall sorgt dafür, dass der Kuchen rundum überzogen ist, der Überzug aber nicht zu dick wird. Die große Überzugsanlage von Dojatec dekoriert pro Stunde bis zu 3.500 Gebäcke. Die neueste Entwicklung bringt es sogar auf eine Stundenleistung von 7.000 Stück.

Oberflächenbehandlung

Tauchen, Sprühen, Fädeln, Streuen oder Schwallanlagen – Dekorieren mit akzeptablen Stundenleistungen und gleichmäßigen Ergebnissen ist Präzisionsmaschinenbau. So wie bei Gianni Dore und Jaro Janecek aus Dußlingen.

■ Irgendwie irgendwas auf Backwarenoberflächen zu bringen, ist keine Kunst. Wohl aber, wenn die Dekoration auf allen Gebäckstücken gleich aussehen, gleichmäßig verteilt und obendrein auch noch mit wirtschaftlich vertretbaren Kosten, also meistens automatisch, aufgebracht werden soll. Das ist dann die Stunde von Gianni Dore und Jaro Janecek. Die beiden Maschinenbauer aus dem schwäbischen Dußlingen ganz in der Nähe der altherwürdigen Universitätsstadt Tübingen haben sich auf Dekorationsmaschinen spezialisiert. Dabei war der Kontakt zur Backbranche eher zufällig. Erst wurde beim Bumüller in Hechingen ein Betrieb gesucht, der alle anfallenden Schlosserarbeiten übernahm, dann brauchte man dort eine Überziehanlage und heute blickt Dojatec nicht nur auf ein umfangreiches und zum Teil sehr spezielles Sortiment an Dekorationsmaschinen, sondern auch auf zehn Jahre Son-



Der extrem zähflüssige Fondantstrahl wird per Luft abgeschnitten

dermaschinenbautradition zurück.

Schwallanlagen für Fondant und Aprikotur, Sprühanlagen für Fett, Wasser, Ei oder auch Trennmittel, Gießanlagen, mit denen sich ein Obstkuchenblech im Format 30 x 68 in fünf bis sieben Sekunden so mit Gelee füllen lässt, dass jedes Fruchtstück komplett umhüllt ist, aber das Ganze noch wie ein Frucht- und nicht wie ein Wackelpeterkuchen

aussieht – das alles ist Standard bei Dojatec und vielfach verkauft an deutsche Bäckereien, egal ob in handwerklichem oder in industrieller Leistungsklasse. Begossen wird der Obstkuchen übrigens im Schwall, so dass der Guss nicht schäumt, und zwar genau so gesteuert, dass die Blechränder sauber bleiben. Bei Käsekuchen reichen für den Guss schon zwei bis drei Sekunden.

Schwallanlagen seien ohnehin heute die am häufigsten eingesetzte Technik, so Dore. „Das hat den Vorteil dass die Aprikotur darunter nicht erst antrocknen muss wie beim Sprühen des Fondants. Beim Schwall entsteht kein Luftzug, der die Aprikotur abbläst, und beide Lagen können gemeinsam trocknen.“ Doch wer unbedingt sprühen will oder muss, weil er beispielsweise keinen reinen Fondant, sondern ein Gemisch aus Fondant, Wasser und Puderzucker verwendet, wird ebenfalls bei Dojatec fündig. Für solche Fälle hat Dore eine Schwenkwanne zu bieten, deren Füllung über einem Wasserbad erhitzt und mit einer Art Rührarm in Bewegung gehalten wird, bevor sie durch die Düsen ihrem endgültigen Bestimmungsort zueilt.

Das ist aber auch der einzige Fall, in dem die beiden die Erwärmung größerer Mengen akzeptieren. Alle anderen Anlagen verfügen über eine Art Durchlauferhitzer, der jeweils nur wenig Produkt indirekt erwärmt und dies auch erst kurz vor der Verarbeitung. Der Rest wartet unbeschadet im kalten Vorratsbehälter auf seinen Einsatz. Diese Art der Erwärmung hat den Vorteil, dass sie absolut gleichmäßig und im kontrollierten Bereich stattfindet und beispielsweise Fondant auch über Stunden nicht mehr abstirbt.

Parallel zu den Standardanlagen bauen die beiden Maschinenbauer

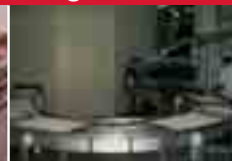


Fondantkleckse auf einem Chinois-kuchen, wie von Hand appliziert.

Anzeige



TecnoPool, Massgeschneiderte Technologie.



- Hefegärung
- Kühlung
- Tiefkühlung
- Pasteurisierung
- Backblech Transport System
- Ofen-Belader
- Ofen-Entlader

TecnoPool:
von -40°C bis +120°C



Via Palladio - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - ITALY
Tel. +39.049.9453111 - Fax +39.049.9453100
info@tecno-pool.it - www.tecno-pool.com



Die komplette Chinois-Anlage samt Trockenstrecke.

und ihre inzwischen acht Mitarbeiter alles, was ein Bäckereiunternehmen an Dekorationsmaschinen brauchen kann. Vieles davon ist Einzelanfertigung, denn Janecek wie Dore legen Wert darauf, so kundenspezifisch wie möglich zu arbeiten. Ein gutes Beispiel dafür ist eine Chinoisdekoranlage, die nach Frankreich geliefert wurde. Diese Art Kuchen wird traditionell mit sehr dickflüssigen Fondantkleksen bedacht, die aussehen müssen, als wären sie von Hand aufgebracht. Keine einfache Lösung, ist doch die Fondantmasse so zähflüssig, dass man, um sie einfach abreißen zu lassen, die Bandgeschwindigkeit arg niedrig einstel-

len müsste. Weil aber auch Stundenleistung gefordert war, haben sich die beiden gebürtigen Schwaben etwas einfallen lassen. Jetzt schneidet ein kurzer Luftdruck den dickflüssigen Zuckerstrom im Eiltempo ab und die Klekse landen zielgenau auf den dahineilenden Chinoisformen.

Es seien oft die Inline-Stationen, die durch die vorgegebene Bandgeschwindigkeit besondere Lösungen erfordern, so Janecek. Die Schwallanlage etwa, die direkt nach dem Netzbandofen die Gebäcke mit Zuckerglasur überziehen muss, ohne langsam arbeitend dicke Überzüge zu hinterlassen, fährt regelmäßig über

zwei Pausenkanäle, aus denen die Glasur zurück in den Massetank laufen kann. Erscheinen auf dem Band noch nicht dekorierte Gebäcke, schwenkt die Schwallanlage wieder in Aktion.

Eine echte Herausforderung für die zwei war auch jene Anlage, mit der eine Eimischung auf extrem empfindliche Gebäckoberflächen aufgetragen werden musste. Die Lösung sind Schaumstoffwalzen, die zart über die Keksoberflächen rollen und dabei vorsichtig und wohllosiert die Eimischung aufbringen, ohne dass die Oberfläche beschädigt wird oder gar Teile davon abgeblasen werden.

Die neueste Entwicklung aus dem Haus Dojatec ist eine Fondantanlage, die bis zu 7.000 Stück pro Stunde dekoriert, wobei die Produkte sowohl von Hand aufgelegt wie auch abgenommen werden. Das rechnet sich deshalb, weil viele verschiedene Produkte durch diese Anlage laufen. Aber wenn es sein sollte, könnte Dojatec auch eine vollautomatische Lösung anbieten.

Neulich war eine Anlage der beiden schwäbischen Tüftler sogar im Fernsehen zu bewundern. In „Abenteuer leben“ stellte Hans-Dieter Busch, Produktionsleiter bei der Edeka in Neuenburg, mit lobenden Worten seine Plunder-Überziehstation aus Dußlingen vor. ■



Ein Schokoladentauchbad für Berliner. Das Gitter hält die Berliner beim Eintauchen, so dass die Tauchhöhe reguliert werden kann.



Gianni Dore



Jaro Janecek