

# Das süße Teilchen für zwischendurch



*One-Bites oder Single Snacks sind kleine süße Teilchen, die in der Regel maschinell verpackt und länger haltbar sind. Krüger & Salecker aus Lübeck hat jetzt eine neue Linie patentieren lassen, die interessante Möglichkeiten für diesen Markt bietet.*

Schokolinsen oder auch Nüsse lassen sich automatisch auflegen, ohne dass die Unregelmäßigkeit der Handverteilung verloren geht.

Die meisten Menschen in westlichen Industrieländern beenden ihre Mahlzeit gerne süß. Und weil viele von ihnen keine Zeit oder Lust mehr haben, ihr Essen in Ruhe am Tisch zu beenden, sondern lieber trendgerecht außer Haus snacken oder gar on the move, also während sie unterwegs sind, haben verpackte süße Snacks Konjunktur.

Üblicher Absatzort für diese Produkte sind Tankstellen und Kioske, aber auch Coffeeshops und die kassennahen Regale des Handels. Man kann die kleinen Teile kaufen, wenn man gerade vorbeikommt, die Verpackung schützt vor Krümeln und klebrigen Spuren, die Menge ist so, dass man sich noch kein allzu schlechtes Gewissen machen muss, und sie befriedigen die Lust auf Süßes jederzeit an jedem Ort.

Die neue kompakte Hochleistungsanlage von Krüger & Salecker gibt die Möglichkeit, derartige „Kekse“ mit einem Stückgewicht von bis zu 70 Gramm und mehr herzustellen und dabei stückige Produkte wie etwa ganze Macadamia-Nüsse oder Schokolinsen zerstörungsfrei mit dem Teig auszuformen.

Ein einzelner Keks hat beispielsweise einen Durchmesser von 80 mm. Bei dieser Keksgröße liegt die Leistung der Anlage bei 6.000 Keksen/Stunde (das entspricht ca. 400 kg/Stunde) bei einer Transportbandbreite von nur 400 mm. Verarbeitet werden können pastöse Massen wie beispielsweise Mürbteig, wobei Krüger & Salecker die Möglichkeit bietet, in Lübeck die Massen zunächst zu testen.

Nach der Ausformung lassen sich im folgenden Prozessschritt Nüsse, Schokolinsen oder ähnliche Dekorartikel auf die Kekse positionieren. Die Form der Dekorartikel sollte dabei möglichst stabil und symmetrisch sein, damit sie problemlos zugeführt werden können. Das jeweilige Auflegemuster entsteht durch unterschiedliche Schablonen. Um das Handmade-Feeling zu verstärken, sind mit nur einem Arbeitsgang verschiedene Anordnungen von Schokolinsen gleichzeitig möglich. Alternativ kann der Keks auch mit einer Prägung nach Kundenwunsch versehen oder aber mit Mandelsplittern und ähnlichen Streugütern bestreut werden. Die



Abmarsch in den Ofen – die dekorierten Kekse werden entweder direkt auf das Ofenband abgegeben oder auf Backbleche abgelegt.

## Technische Daten GML 0400

<b>Arbeitsbreite</b>	ca. 400 mm
<b>Antriebsleistung</b>	ca. 25,0 kW
<b>Stromart</b>	230/400 V, 50 Hz
<b>Geschwindigkeit</b>	ca. 0,4 – 4 m/min
<b>Gewicht</b>	ca. 4.500 kg
<b>Abmessungen</b>	Länge: ca. 7.810 mm Breite: ca. 3.100 mm Höhe: ca. 3.570 mm
<b>Leistung</b>	15-g-Produkte bis zu 30.000 Stück/h = ca. 450 kg/h 70-g-Produkte bis zu 9.000 Stück/h = ca. 630 kg/h



Die Belegung der Massen erfolgt durch Schablonen.

Kekse werden anschließend entweder direkt auf das Band des Durchlaufofens, in einen Online-Freezer oder auf Backblechen abgelegt, wobei in allen Fällen die Ablage durch die SPS Steuerung exakt positioniert wird.

Backblech-Magazine von 2 x 40 Bleche werden dem Arbeitsprozess automatisch zugeführt.

Das übliche Blechmaß beträgt 40 x 60 cm, aber auch andere, an die jeweils gewünschte Arbeitsbreite angepasste Maße sind realisierbar.

ohne Werkzeug in nur wenigen Minuten vornehmen lässt. Aufgrund des Einsatzes teflonbeschichteter Teile und der Vermeidung von Schmutzkecken gibt K&S für die Reinigung der gesamten Anlage einen Personalbedarf von einer Arbeitskraft und einen Zeitbedarf von 15 Minuten an. Jede Einstellung der Anlage wird zentral am Bedienterminal vorgenommen, der mit einem Touchscreen ausgerüstet ist. ■



### Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG, Lübeck

Das auf Sondermaschinen, Förderanlagen und Süßwarenmaschinen spezialisierte Unternehmen wurde 1948 von Robert Krüger und Heinrich Salecker gegründet. 1998 kam das Programm der Firma Ketter hinzu, das Formen für Marzipanprodukte herstellt. 2003 übernahm Jörg Maskow Krüger & Salecker, der es heute auch als Geschäftsführer leitet. Anfang dieses Jahres punktete K&S bereits einmal mit einer neuen Hochleistungs-Müsliriegel-Ausformanlage. Jetzt stellte das Unternehmen seine Hochgeschwindigkeits-Gebäckformungs-Linie GML 0400 vor. [www.krueger-salecker.de](http://www.krueger-salecker.de)

Für die Befriedigung der Wünsche gesundheitsorientierter Verbraucher lassen sich über diese Anlage auch Müslicluster formen, selbstverständlich auch mit ganzen Cerealien. Dabei werden die Müsliriegel nicht wie bisher üblich über einen Teppich, der anschließend in passende Stücke zerteilt wird, produziert, sondern komplett ausgeformt – und dies sogar abfallfrei.

Neben der großen Leistung liegen die Vorteile der neuen Fertigungslinie in ihrer Wartungsfreundlichkeit und dem einfachen Formatwechsel, der sich



### Latte Macchiato - Buttercroissant

Einzigartig im Geschmack - Einzigartig in der Zusammensetzung - das neue Latte Macchiato- Buttercroissant. Gefüllt mit einer cremigen Füllung aus Kakao und Latte Macchiato.

Hier kann keiner widerstehen! Das Trendprodukt, das Ihren Umsatz steigert und Ihnen eine hohe Wertschöpfung garantiert.

### >>GRATIS<<

Zu jedem Karton erhalten Sie 50 Stück speziell gestaltete Faltbeutel.

Ein Trendprodukt aus dem Hause Ditsch, das in keiner Theke fehlen sollte.



30.10.-01.11.05  
Halle 1 Stand 1.0.534



Brezelbäckerei  
Ditsch GmbH

Robert-Bosch-Straße 44  
D-55129 Mainz  
Tel. (0 61 31) 99 57 -0  
Fax (0 61 31) 99 57 -50

**NEU**  
IM SORTIMENT