



Schematische Darstellung der Tortelettanlage als ein Beispiel für die automatische Herstellung von runden, mehrschichtigen Produkten.

Tortelettes, Quiches und Kuchen

Pikante und süße Formbackwaren werden in vielen industriellen Großbackbetrieben noch mit erheblichem Personalaufwand zum größten Teil manuell hergestellt. Dass es auch anders geht, zeigt ein Blick in die vollautomatisierte Anlagentechnik von Rademaker B.V., Culemborg/NL.

Die Probleme bei der industriellen Produktion von Quiches, Kuchen oder auch gefüllten Tortelettes beginnen vielfach schon bei der

Punktgenau lassen sich alle Arten von Füllungen mit entsprechenden Dosiersystemen einfüllen. Für Produkte wie die meisten Arten

Aufarbeitungssysteme zu erweitern, neue Aufarbeitungsschritte einzufügen oder auch Anlagenteile durch neue zu ersetzen.



Die einzelnen Herstellungsschritte lassen sich am einfachsten am Produkt nachvollziehen.

Verteilung von Teigen in einer Form. Derartige Produkte werden hauptsächlich in Aluminiumformen angeboten. Das Verfahren, ein Teigband auf die Breite einer Produktionslinie auszurollen und über die Formen laufen zu lassen, ist dabei nur die zweitbeste Variante, denn der Restteiganteil ist vergleichsweise hoch. Hinzu kommt, dass die Formen bei der Deckelung mit einem Teigband dazu neigen, aus der Form zu geraten. Darüber hinaus hat diese Art der Herstellung noch den Nachteil, dass kein echter Rand gebildet wird und die Formen nicht selten vor der Füllung manuell nachgearbeitet werden müssen.

Die Lösung ist ein Konzept der Rademaker B.V., Culemborg/NL, das es ermöglicht, den Teig direkt in den Formen auszurollen. Dazu wird ein exakt portionierter Teigblock in die formen gefüllt und durch Druckkopf und unterschiedlichen Werkzeuge mit und ohne Rand, dickem Boden und dünnem Rand optimal an die Ausmaße der Formen angepasst. Dieses Prinzip eignet sich nicht für gezogene Teige, sondern kommt im Bereich von Mürbteigen, aber auch Mischteigen zum Einsatz.

von Quiches ist damit bereits der Aufarbeitungsprozess beendet. Um Kuchen mit einem Teigdeckel zu versehen, kann das dünne Teigband in aller Regel vollflächig über die Linienbreite aufgelegt werden. Effizient ist die automatische Rückführung des Restteigs an die entsprechende Teigformeinheit. Das kommt auch zum Einsatz, wenn die Kuchen bestreut werden

Die Oberfläche eines gefüllten Kuchens sollte die Füllung zeigen, was eine Gitternetzoptik vorteilhaft erscheinen lässt. Gebäcke mit einer Neigung zum Austrocknen oder aber verlängerter Haltbarkeit sollten dagegen vollständig gedeckt sein. Mit einer Vielzahl auch individuell herstellbarer Stanz- und Krimpköpfe bzw. den Einsatz einer synchronisierten Gebäckformmaschine lassen sich geriffelte Oberflächen, Prägnungen oder zumindest eine gezahnte Randstruktur herstellen oder das Dekor über die Formmaschine als Schwebedekor aufbringen.

Dank des modularen Konzepts der Rademaker-Anlagen ist es jederzeit möglich, bestehende



Eine Option ist die Auflage von Schwebedekoren mit einer in die Linie integrierten Gebäckformmaschine.

Die Anlagen von Rademaker lassen sich im Industriestandard grundsätzlich nass reinigen, alle Lager und Umlenkrollen werden mit innenliegenden gekapselten Kugellagern ausgeliefert. Auch die elektronischen Bauteile sind mittels Dichtungen vor Spritzwasser geschützt. ■

Kompetenz, Erfahrung und Vertrauen

Generalplaner und Generalunternehmer

- Projektentwicklung
- Projektkonzeptionierung
- Projektrealisierung

für ihre neue Bäckerei



Bäckerei Götz, Würzburg



Bäckerei Trolsch, Stuttgart



Bäckerei Radatz, Dresden

