

Tunnelöfen: Die nächste Generation

Rademaker-DenBoer, Dalfsen/NL, hat ihre Tunnelofensparte neu konzipiert und die gesamte Konstruktion auf neue Beine gestellt. Das nun modulare Ofenkonzept für alle Beheizungsarten spart bis zu 75% der Montagezeiten im Betrieb und reduziert damit die Investitionskosten.

Bei Rademaker hat man ausgehend von den Erfahrungen der modularen Konzeption im Bereich der Aufarbeitungstechnik den Gedanken der modularen Ofenkonzeption für das Tochterunternehmen Rademaker-Den Boer zu Ende gedacht.

„Die einzelnen Ofenmodule werden komplett in unseren Werkshallen vorgefertigt und auf ihre Funktion getestet, anschließend werden sie zum Kunden transportiert, mit wenigen Schrauben, die lediglich der Verbindung der einzelnen Module dienen, endmontiert und können nach dem Aufziehen des Ofenbandes dann in Betrieb genommen werden“, erklärt Marketing-Direktor Paul Groenewegen. War in der Vergangenheit für einen großen Tunnelofen eine Montagezeit im Backbetrieb von 4-6 Wochen notwendig, so reduziert sie sich für ein vergleichbares Modell der neuen Baureihe auf vier bis fünf Tage, und dann kann, nach einer kurzen Einweisung, gebacken werden.

Die Heißluftvariante, der Multibake I, verfügt über Lufteinlassbleche sowohl oberhalb als auch unterhalb des Ofenbandes. Zusätzlich ist die Herdhöhe produktspezifisch und variabel einstellbar.



Alle Module verfügen über große Reinigungs- und Wartungsklappen, so ist der Zugang zu allen Bereichen ohne große Probleme möglich.



Alle Heizsysteme

Um die Zugehörigkeit der neuen Ofenrange zur Aufarbeitungstechnik aus gleichem Hause zu dokumentieren, gab man den neuen Öfen den Namen Rademaker Multibake Line. Sie dient als Nachfolgemodellreihe für die Baureihen Präsident (direkte Beheizung über Feuerrohre im Ofenraum) und Maxoflex (indirekte Beheizung über Heizgasumwälzkanäle). Der seit einigen Jahren schon auf dem Markt befindliche modular konzipierte Aermoflex (Heißluftumwälzer) wird von der Systematik her in die neue Ofenfamilie integriert, bleibt aber als eigenständiges Konzept erhalten. Das hat seinen Grund darin, dass der Aermoflex komplett nassreinigbar ist, die Multibake-Line-Öfen sind dies nur bedingt.

„Neben der neuen Multibake-Line-Konzeption werden wir aber weiterhin auch die älteren Öfen warten, generalüberholen und, wenn gewünscht, verlängern oder technisch aufrüsten“, so Jos Eijsink, Area Sales Manager bei Rademaker-Den Boer.

Die neue Range gliedert sich in vier Ofentypen, die nach der Beheizungsart unterschieden werden. Neben den klassischen Typen D für direkt beheizt und R für Radiation (Heizgasumwälzer) gibt es auch die Baureihe I für Impingment (Heißluftumwälzung). Gerade von diesem Ofentyp verspricht man sich viel, denn die Backzeiten können in der Heißluft drastisch reduziert werden. „Wir haben Versuche gefahren, bei denen die Backzeit ohne Qualitätseinbußen bei Pizzen und Broten (gemeint sind hier klassische holländi-

sche Weißbrote oder auch Brote im American Style, Anm. d. Red.) um bis zu 30% und bei gedeckelten Produkten um bis zur 20% reduziert werden konnte“, so Eijsink. Die größten Einsparungen von bis zu 40% Backzeit konnten bei gefüllten Plunder- bzw. Blätterteigen festgestellt werden. Die Luftumwälzgeschwindigkeit in den Heißluftumwälzern ist bei Rademaker frequenzgesteuert und mit Luftgeschwindigkeiten von bis zu 30 m/s möglich. Das wird aber wohl kaum für freigeschobene Produkte zum Einsatz kommen. „Für Blätterteig arbeiten wir beispielsweise mit Luftgeschwindigkeiten von 8-12 m/s“, erklärt Eijsink.

Die Hybridvariante

Von der vierten Variante verspricht man sich im niederländischen Dalfsen viel. „Dank der Modulbauweise ist es nun möglich, unterschiedlich beheizte Module ganz nach den Wünschen der Kunden bzw. den Erfordernissen der Produkte zu kombinieren“, stellt Paul Groenewegen heraus. Beispielsweise lässt sich beim Backen von Brot zum Anbacken die Heizgasumwälztechnik nutzen. Mit der Heißluftumwälztechnik kann dann ausgebacken werden. Da die Module über eigenständige Brenntürme verfügen, ist es möglich, jede Kombinati-





Der gesamte Ofen besteht aus Standardmodulen, am Ofeneinlauf findet sich die Steuerung mit Touch Screen Panel. Bei der Auswahl des Steuerungsherstellers wählt man das System, welches gerade im Lieferland des Ofens am häufigsten vorkommt, so erleichtert man Reparaturen.

Füße gestellt worden, was eine problemlose Reinigung und Hygiene auch unter den Backkammer ermöglicht. Die Öfen werden zunächst mit feinmaschigem Netzband, grobmaschigem Gitterband oder vollflächigem Stahlband angeboten. Spezialbänder sind auf Anfrage möglich. Die Bandspannung wird dabei über ein pneumatisches Spannsystem sichergestellt, das auch dafür sorgt, dass das Ofenband immer exakt mittig läuft. Um einen gleichmäßigen Abrieb der Ofenbänder zu garantieren, sind die Bandführungen innerhalb der Module V-förmig angeordnet. In den neuen Modellen werden nur noch modulierende Brenner eingesetzt, bei denen die Flammenhöhe der Brennröhre stufenlos einstellbar ist, das vereinfacht die Steuerung des Ofens und sichert eine gleich bleibende Wärmeverteilung. ■

Bislang mussten Öfen mit einer Bandbreite jenseits von 1.500 mm teuer per Spezialtransport geliefert werden. Rademaker-Den Boer orientiert sich beim Ofenbau an den Abmessungen, die in Lkw-Containern Platz finden. Teile der Module werden in Serie vorgefertigt, was die Kosten ebenfalls drückt.

Alle Öfen sind inzwischen auf die von der Aermoflex-Reihe bekannten

on aufzustellen. Diese Variante läuft unter der Typenbezeichnung H für Hybrid.

Anzeige

Wir sind schon lange da, wo andere gerne hinwollen. Das Original: DIOSNA Doppelspiralknetter mit Mittenentleerung.



www.diosna.de

Mehr als 20 Jahre DIOSNA Mittenentleerung: Der Premium DSP 300 E verbindet die Stärken eines Hochleistungskneters mit einem Maximum an Reinigungsfreundlichkeit und Bedienkomfort.

Weitere Informationen vom Marktführer für automatisierte Teigbereitung erhalten Sie demnächst auf der SÜDBACK oder unter Telefon (05 41) 3 31 04-0. Herzlich willkommen!

Alles dreht sich um Ihren Erfolg.