

interpack 2023 - Lösungen und Innovationen für nachhaltige Produktions- und Verpackungsprozesse
 Eine Initiative des VDMA Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen

| | |
|--------------------------------|--|
| Firma / Ansprechpartner | FRITSCH Bakery Technologies GmbH & Co. KG Halle 03, Stand C04 Ansprechpartnerin: Magdalena Bauer magdalena.bauer@fritsch-group.com |
| Innovation im Bereich | Ressourceneffizienz (Medienverbrauch) |
| Teaser | Der Trend zu Broten aus weichen Teigen mit langer Vorgärzeit von bis zu 24h und teilweise hohem Roggenanteil stellt gerade mittelständische Filialbäcker vor große Herausforderungen bei der Produktion. Mit der PROGRESSA bread bietet FRITSCH eine Lösung, die bei minimalem Öleinsatz ebenso platzsparend wie effizient arbeitet. |
| Volltext | <p>Um viele verschiedene Produkte in hoher Qualität herstellen zu können, sollte eine Produktionsanlage unkompliziert umrüstbar, leicht zu reinigen und erweiterbar sein. Weiche Teige erfordert bei vielen Anlagen einen höheren Einsatz von Trennmitteln wie Öl, um das Teigband möglichst gewichts- und formgenau herstellen zu können. Dies wirkt sich negativ auf das Backergebnis aus, steigert den Reinigungsaufwand und die Stillstandszeiten während der Produktwechsel, und ist nicht zuletzt relativ teuer.</p> <p>Die PROGRESSA bread von FRITSCH arbeitet ebenso platzsparend wie effizient bei minimalem Öleinsatz. Auf der Anlage von nur fünf Metern Länge können je nach Produktgröße zwischen 800 und 1.800 Kilogramm Teig pro Stunde gewichtsgenau und teigschonend verarbeitet werden. Für die Gewichtsgenauigkeit sorgt ein eigenes Wiegesystem, das mit zwei Wiegeeinheiten ausgestattet ist. Ein großes Plus der PROGRESSA bread ist der auf ein Minimum reduzierte Bedarf an Öl für die Verarbeitung des Teigbandes. Lediglich im Trichter des Teigbandformers „SDS nano“ und an den Sternwalzen sorgt eine bedarfsgerechte Besprühung mit Öl für einen gleichmäßigen Teigfluss. Der entscheidende Faktor, Öl deutlich zu reduzieren, liegt im Ausformen des Teigbandes, das von allen Seiten bemehlt wird, so dass beim Ausrollen vollständig auf Öl verzichtet werden kann. Dies bietet drei entscheidende Vorteile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Öleinschlüsse im Teig und daraus resultierende negative Auswirkungen auf die Produktqualität werden vermieden, was ein hervorragendes Backergebnis der fertigen Brote garantiert. 2) Durch den verminderten Einsatz von Öl wird nicht nur Reinigungszeit eingespart, es wird auch der Verbrauch von Reinigungsmitteln reduziert. Grundsätzlich wurde bei der Entwicklung der PROGRESSA bread großer |

Wert auf eine schnelle und einfache Reinigung gelegt. Alle Teile sind sehr gut zugänglich und einfach herausnehmbar. Im Antriebsraum der Linie befinden sich keine Motoren oder sonstigen elektrischen Teile wie Sensoren. Somit kann die Maschine ohne Werkzeug zügig zerlegt und größtenteils in der Waschhalle mit dem Dampfstrahler schnell und gründlich gereinigt werden.

3) Die Betriebskosten der Linie reduzieren sich durch die geringe Ölmenge.