Teigplatten mit Papier oder Folie zu Rollen gewickelt -- wie macht man das in der Serienfertigung? Wem die Rollen im LEH begegnen, der hat sich diese Frage bestimmt schon mal gestellt. Die Spezialisten von* FRITSCH *verstehen sich auf die dafür benötigten Papierwickelsysteme und bieten hier Einblick in die Funktionsweise.

Mit System: *Wie der Teig auf die Rolle kommt*

Markt Einersheim. (05.10. / fb) In den Kühlregalen der Supermärkte finden die Konsumenten gerollte und eingewickelte Teigplatten aus den verschiedensten Teigarten. Meist sind sie einzeln verpackt, so dass der Verbraucher sie zu Hause als Kuchen mit Früchten belegen oder gefüllt als Pastete oder Pie verzehren kann. Hierdurch können sich sowohl Singles als auch Familien ihre Gebäckstücke individuell selbst gestalten.

Um ein Zusammenkleben zu verhindern, wird in die Teigplatten eine Zwischenlage aus Papier oder Folie mit eingerollt. Damit wird die Weiterverarbeitung für den Verbraucher leichter und ist ohne großen Zeitaufwand möglich. Die Teigplatten gibt es in runden und eckigen Formen aus Mürbeteig, Blätterteig, Pate brissé, Pizza– und Hefeteig, aber auch aus Marzipan.

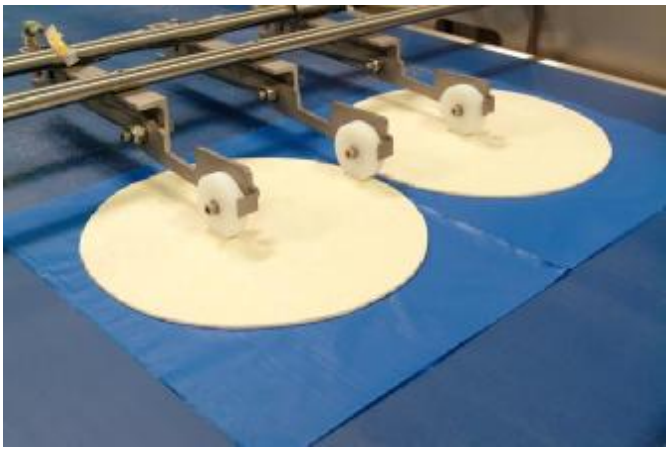
Im Juli lieferte die FRITSCH GmbH aus Markt Einersheim das Zweite von insgesamt vier Papierwickelsystemen für 2004 aus. Gerne wollten die Spezialisten für Bäckereitechnik erfahren, weshalb sich der Kunde für die FRITSCH-Technik und Technologie entschieden hatte. Die Antwort: «Die Zuverlässigkeit der Anlagentechnik hat mich begeistert, ebenfalls die Leistung der Anlage. Außerdem werden die Anlagen genau nach kundenspezifischen Anforderungen konzipiert und gebaut.»

In der Minute werden bis zu 80 Teigplatten zu Rollen mit einem Durchmesser von 35 bis 50 Millimetern gewickelt.

Das beschriebene Gerät wickelt runde Teigplatten mit einem Durchmesser von 280 Millimetern und rechteckige Teigplatten in den Maßen 280×230 Millimeter auf Folie. Ein Papierschneidegerät konfektioniert die Folie für die in das Papierwickelsystem zweireihig einlaufenden Teigplatten.

Damit das Papier mit konstanter Geschwindigkeit von der Rolle abgewickelt wird, überwacht ein Sensor den sich verändernden Rollendurchmesser und kontrolliert die Drehzahl der abnehmenden Rolle.

In einer nachfolgenden Schneidestation wird die Papierbahn längs geschnitten. Lichttaster überwachen die Papierränder und halten mittels Steuerwalze die Papierbahn in der gewünschten Spur.



Anschließend wird die Papierbahn auf dem Zuführtisch mit der Guillotine quer geschnitten.

Die Folie wird mittels Unterdruck, welcher sich entsprechend der Beschaffenheit der Folie stufenlos regeln lässt, auf dem Zuführtisch fixiert.

Vor dem eigentlichen Wickelvorgang wird die Folie vorgeknickt, damit die Teigplatten produktionssicher eingeschlagen werden. Besonders wichtig ist dies bei runden Teigplatten, damit beim Wickeln nicht Teig auf Teig aneinander klebt.

Zwei Wickeleinheiten, Platz sparend angeordnet, wickeln anschließend die Teigplatten auf.

In der Minute werden bis zu 80 Teigplatten zu Rollen mit einem Durchmesser von 35-50 Millimetern gewickelt.

Info:

FRITSCH GmbH
Bahnhofstraße 27-31
D-97348 Markt Einersheim
Telefon: +49 (0) 93 26 / 83 - 0
Telefax: +49 (0) 93 26 / 83 - 100
E-Mail: mail@fritsch-forum.de
http://www.fritsch-forum.de