

Weicher Teig, starke Leistung



Der Soft Dough Sheeter von FRITSCH

Passion for Dough

Der Trend zur gesundheitsbewussten Ernährung führt dazu, dass Backwarenkonsumenten zunehmend nach Broten und Brötchen verlangen, die ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Für solche Clean Label-Produkte werden zunehmend stark hydrierte Teige mit weit mehr als zwei Stunden Vorgare verarbeitet. Sie weisen einen höheren Wasseranteil auf, sind entsprechend weicher und stark entwickelt und verfügen über eine hohe Anhaftungsneigung. Daher stellen sie neue Anforderungen an die Verarbeitungsmaschinen.

Mit seinem Soft Dough Sheeter (SDS) hat FRITSCH die Lösung gefunden. Der SDS erzeugt durch eine präzise Portionierung und Positionierung des Teiges auch bei sehr weichen Teigen ein kontinuierliches Teigband und erzielt dabei eine sehr hohe Gewichtsgenauigkeit. Die einzelnen Teigportionen zur Beschickung des speziell entwickelten Aufnahmetrichters können zwischen 150 bis 200 Kilogramm schwer sein, der Leistungsbereich reicht von 800 Kilogramm bis zu fünf Tonnen. Mit dem SDS lassen sich speziell weiche, angegarte Teige mit Kesselgare und Vorteig, die je nach verwendeter Mehlqualität eine Teigausbeute von 165 bis 190 erreichen, besonders schonend verarbeiten. So ist der SDS ideal für die Herstellung mediterraner und rustikaler Brotprodukte in unterschiedlichsten Formen und Größen.

Förderband mit hochklappbaren Abschnitten

Bei der Verarbeitung durchläuft der Teig zunächst den Sternwalzen-Vorportionierer, ehe er im Soft Dough Sheeter und im Soft Dough Former für die weitere Teigbandformung vorbereitet wird. Dabei wird der Teig über einen speziellen Trichter seitlich auf das Förderband eingebracht – deshalb ist bei der gesamten Verarbeitung nur sehr wenig Öl notwendig, was sich unter anderem in einem hygienischeren Prozess und geringeren Reinigungsaufwand bezahlt macht. Zudem kann das Gerät dank der C-Rahmen-Bauweise ohne Werkzeug zum Reinigen zerlegt und nass gereinigt werden.

Die von der Sternwalze vorportionierten Teigstücke werden mit nur geringer Fallhöhe auf eine Zwischenspeicherung übergeben und von dort aus in gewünschtem Abstand auf das patentierte Muldenförderband gelegt. Dieses Band verfügt über spezielle, hochklappbare Abschnitte an den Rändern – dadurch wird das seitliche Ausweichen der Teigportionen verhindert. Die zusätzliche Bemehlung der seitlichen Muldenbandbereiche verhindert gezielt die Anhaftung des weichen Teiges.



Drei Walzen für eine teigschonende Verarbeitung

Die einzelnen Portionen können mit einer gezielten Überlappung abgelegt und dem Soft Dough Former übergeben werden. So ist eine gleichmäßige Gewichtsverteilung auch bei angegarten Teigen gewährleistet. Eine bemehlte Egalisierwalze verbindet die einzelnen Teigportionen. Anschließend wird das Volumen des rundum bemehlten Teigbandes sensorisch erfasst und geregelt dem Soft Dough Former (SDF) zugeführt.

Im SDF wird der Teig über drei Walzen geführt. Durch eine optimierte Anordnung dieser drei Walzen ist sowohl der Eintrag an Zugspannungen als auch an Scherspannung durch mitlaufende Seiten im Randbereich minimal, sodass das Teigband einer denkbar geringen mechanischen Belastung ausgesetzt ist. Das Ergebnis ist ein schonend ausgetragenes, sehr gleichmäßig ausgebildetes und zu allen Seiten hin geschlossenes Teigband mit besten Voraussetzungen für hervorragende Produkte.