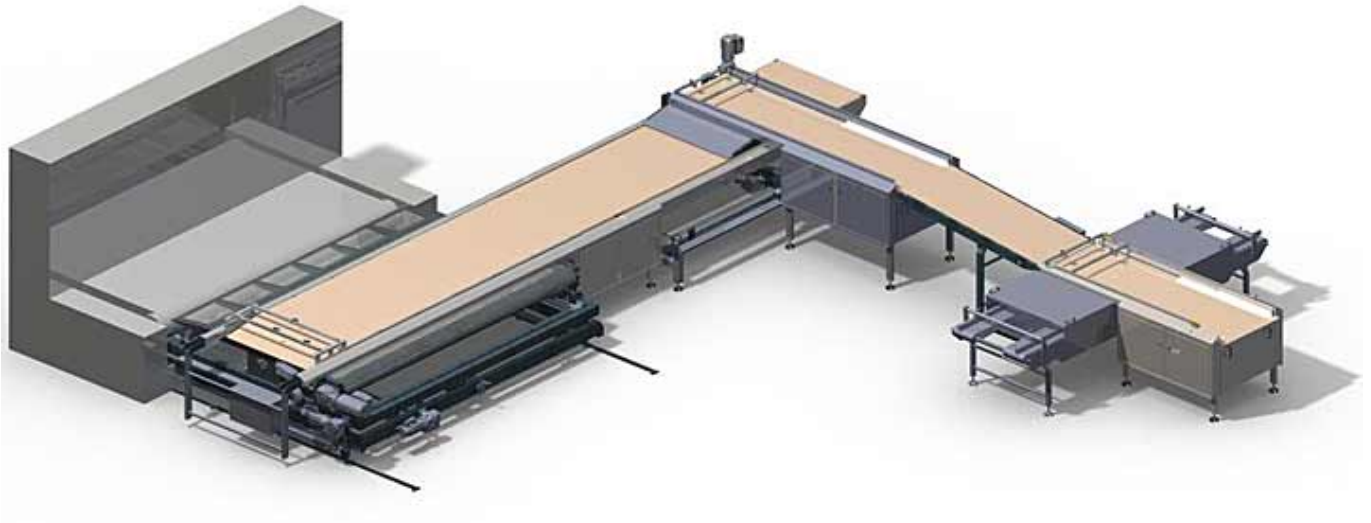


# Absetz- und Umsetzbänder



Mit einem Absetzsystem ist es möglich, Pizzen und andere Teigprodukte kontinuierlich um 180° umzusetzen.

Die Aufgabe ist, Teigprodukte unbeschädigt und ohne Faltenbildung umzulenken.

**Um die Vorgaben zu erfüllen, haben wir ein Absetzsystem entwickelt, mit dem man kontinuierlich und leistungsstark arbeiten kann.**

Die Ausgangsanzahl der Reihen können auf eine individuelle Anzahl an Produkten erhöht werden. Es ist so möglich, ein breiten Ofen bzw. Gärschrank zu beschicken. Die Abzugswege werden komplett mit Servoantrieben zurückgelegt. Es besteht dadurch die Möglichkeit, mit großen Beschleunigungen zu arbeiten.

## **Problematik beim Absetzvorgang:**

Während der Absetzzeit wird das Produkt durch ein Fördersystem in Förderrichtung fortlaufend transportiert. Selbst wenn die Absetzzeit unter einer Sekunde liegt, verformt sich ein rohes Teigprodukt um den Weg, der während der Absetzzeit zurückgelegt wurde.

Um dies zu vermeiden, ist unter dem Absetzband ein Zwischenband angeordnet, dass sich während des Ablegens in Förderrichtung bewegt. Es wird so die Ablegezeit, die je nach Produktlänge ca. 1 sec. dauert, überbrückt. Durch eine weitere Bewegung des Zwischenfördersystems, wird außerdem verhindert, daß sich die Reihen voneinander entfernen.