

# Anlagenbau

Wir fertigen Maschinenkomponenten sowie komplette Anlagen. Zusätzlich bieten wir Ihnen einen [Ersatzteilservice](#) an. Nachfolgend finden Sie einen Überblick unserer Anlagen und Modelle mit weiteren Details:

## Dosieranlagen



\_ Einzeldosierer

### Einzel-Dosierer

Einzel-Dosierer mit einer Pumpe, z.B. für Butter (Füllen von Baguettebrot) oder Dosieren von Mandelhörnchenmasse.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Mehrfachdosierer

### Mehrfachdosierer

Ein Dosierer mit sechs Pumpen und wahlweise einem oder sechs Antrieben - ideal für z.B. Soßen oder Käsefüllungen. Der Trichter kann mit oder ohne Rührwerk geliefert werden. Bei festen Füllungen empfiehlt es sich, ein Rührwerk einzusetzen.



\_ Streuer

## Streuer

Mehlstreuer in variablen Größen aus Edelstahl für die Lebensmittel-Industrie.

[Erfahren Sie mehr](#)

## Förderanlagen



\_ Kurvenbänder

## Kurvenbänder

Kurvenbänder ermöglichen die passgenaue Führung der Teigwaren in einem Winkelmaß, dass sich perfekt in Ihre Anlagenaufstellung einfügt. Schwere Anlagen müssen z.B. für eine neue Teiglinie nicht aufwendig umgestellt werden und sind über Kurvenförderbänder ideal und platzsparend erreichbar.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Absetz und Umsetzbänder

## Absetz und Umsetzbänder

Es können flache Teigwaren, wie Pizzen, kontinuierlich zum Ofen übergeben werden. Über eine Ablegevorrichtung und einen Blechtransport besteht zusätzlich die Möglichkeit der Backblechbelegung.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Blech- und Kistentransportanlagen

## Blech- und Kistentransportanlagen

Blech bzw. Kistentransportanlagen werden in Edelstahl und auch aus lackierten Bandkörpern hergestellt. Die Anlagen werden durch uns individuell geplant und ausgeführt.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Förderbänder

## Förderbänder

Die Bandkörper der Förderbänder bestehen für den Einsatz im Lebensmittelbereich aus nichtrostenden Materialien.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Spreizbänder

## **Spreizbänder**

Mit dem Spreizband wird die Produktteilung z. B. auf dem Backblech festgelegt. Das Spreizband kann aus der Anlage geschoben werden und durch evt. Zusatzgeräte z. B. Arbeitstisch gewechselt werden.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Restteigrückführung

## **Restteigrückführung**

Die Rückführung des Teiges hat einen positiven Effekt auf den Geschmack und den Biss der Pizza.

[Erfahren Sie mehr](#)

## **Teigausrollanlagen**

### **Pizzaanlagen**

Bei der Steinofenpizzalinie handelt es sich um eine Hochleistungslinie mit einer Arbeitsbreite von 1400 mm. Auf der Linie werden ovale, runde und rechteckige Pizzen hergestellt. Es können Pizzen mit einem Durchmesser bzw. einer Breite von 300 mm produziert werden.

[Erfahren Sie mehr](#)

---

## **Anlagen für Baguette, Ciabatta oder Brötchen**

Teigausrollanlagen für Baguette, rechteckige Brötchen sowie Ciabatta werden in Kooperation mit Firma König Maschinengesellschaft mbH Graz geliefert.

[Erfahren Sie mehr](#)

---

## **Dünnteiganlagen**

Wir planen und entwickeln individuelle Dünnteiganlagen für die Produktion von etwa Samosa, Frühlingsrollen oder Nudelteig.

[Erfahren Sie mehr](#)

---

## **Lasagneanlagen**

Wir planen und entwickeln individuelle Anlagen für die Produktion von Lasagne.

[Erfahren Sie mehr](#)

---

## **Schneideanlagen & Ausstechwalzen**



\_ Querschneider

## Querschneider

Das Querwalzwerk dient zum schonenden Querwalzen des Teigbandes. Es reduziert die Teigspannung und die Dicke des Teiges.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Ultraschall-Schneidetechnik

## Ultraschall-Schneidetechnik

Automatische Schneidemaschine zum Teilen von empfindlichen Teigsträngen. Die Teigbänder werden kontinuierlich gewickelt und geschnitten.

[Erfahren Sie mehr](#)

---

## Hochgeschwindigkeitsschneider

Die Schneideanlage arbeitet mit 300 Takten/min synchron zur Produktionsgeschwindigkeit. Vorteil: der Schnitt erfolgt immer im rechten Winkel zum Produkt. Es tritt keine Verformung der auszusteckenden Produkte auf.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Ausstechwalzen

## **Ausstechwalzen**

Ausstechwalzen dienen zum Formen und Ausstechen von Teiglingen und werden entsprechend der Produkthanforderungen konstruiert.

[Erfahren Sie mehr](#)

---



\_ Platten-Ausstechwerkzeug

## **Platten-Ausstechwerkzeug**

Das Platten-Ausstechwerkzeug dient zum Ausstechen individueller Teigwaren, z.B. zu besonderen Anlässen.

[Erfahren Sie mehr](#)