

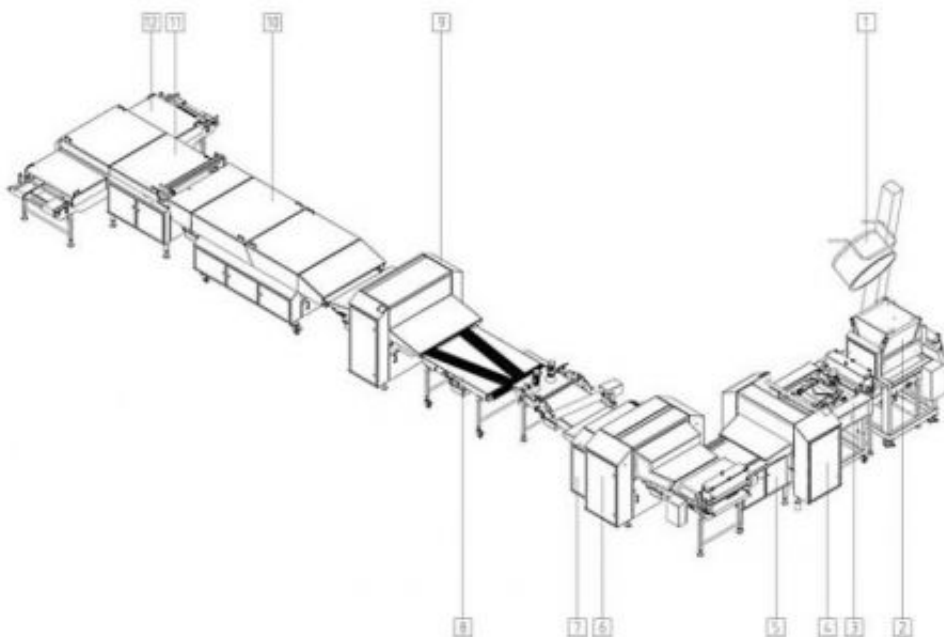
Anlagen für Baguette, Ciabatta oder Brötchen

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

- Der Teig wird dem Vorportionierer mittels Hebekipper zugeführt und in den Teigbandformer dosiert.
- Der Teigbandformer formt ein kontinuierliches, der Linie angepasstes Teigband.
- Das Teigband wird durch die mehrfach angeordneten Mehlstreuer gleichmäßig von oben und unten mit Mehl bestreut.
- Durch den TwinSat wird die Teigstärke schonend im Verhältnis bis zu 10:1 reduziert.
- Mit dem Querwalzwerk wird die Teigbreite bestimmt und die Oberfläche egalisiert. Ein Walzwerk sorgt für gleichmäßiges Gewicht.
- Ein Längsschneider teilt das Teigband in Streifen.
- Diese Teigstreifen werden durch ein Spreizband auf den gewünschten Abstand gebracht.
- Der Querschneider teilt die geschnittenen Streifen in einstellbare Teigportionen.
- Mit einem Langwirker können die rechteckigen Teigstücke zu Baguettes gerollt werden.
- Das Bestreugerät kann unterschiedliche Saatgüter auf die Teigoberfläche bzw. durch Wenden der Teiglinge auch auf die Unterseite streuen.
- Mit einer Absetzeinrichtung wird der Teig auf Bleche gesetzt, die auf einem Blechtransport zur weiteren Verarbeitung abtransportiert werden.

Beispiel einer Anlagenplanung

Baguette-Ciabatta-Anlage (rechteckige Brötchen)



Anlage, auch zur Herstellung von rechteckigen Brötchen geeignet

- Hebekipper
- Teigvorportionierer
- Teigformer
- Sat. Walzwerk
- Falteinrichtung
- Sat. Walzwerk
- Kalibrierstuhl
- Spreizband
- Querschneider
- Langwirker
- Absetzeinrichtung
- Blechtransport