

# Planung & Entwicklung

Die Mitarbeiter in unserem Ingenieurbüro planen und entwickeln von der 2D Projektplanung bis zur 3D Endplanung nach Ihren spezifischen Wünschen.

## Wir übernehmen alles für Sie, von der 2D Projektplanung bis zur 3D Endplanung.

Moderne Konstruktionstechniken und Erfahrungen sind die Voraussetzung, um hochmoderne Anlagen entstehen zu lassen, bzw. alte Anlagen zu modernisieren. Die Arbeitsplätze unserer Ingenieure, Techniker und Zeichner sind mit 3D Programmen (Solid Works), sowie den entsprechenden Datenbanken ausgerüstet und werden ständig aktualisiert.

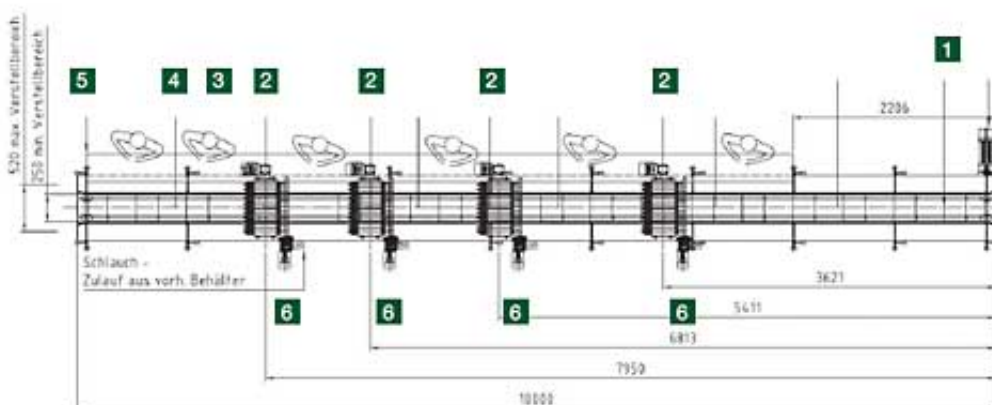
Unsere Mitarbeiter sind hochqualifiziert, innovativ und langjährig im Bereich der Bäckereitechnik sowie dem Sondermaschinenbau tätig.

## Beispiel einer Anlagenplanung

### Lasagneproduktionsanlage

Hier sehen Sie ein Beispiel einer Anlagenplanung mit folgendem Produktionsablauf.

Die Anlage wurde durch uns nach Kundenvorgaben geplant und gefertigt. Sie befindet sich seit Jahren erfolgreich in der Produktion.



Lassagne-

Produktionsanlage

- Gastro Normbleche werden in den Produktionskreislauf gelegt.
- Es werden nacheinander Lasagneteigblätter eingelegt und dünne, gleichmäßige Schichten Soße

eindosiert.

- Am Ende des Vorganges kann beispielsweise Käse gestreut werden.
- Es ist möglich über Sprühstationen die Lasagne mit Ei oder anderen Emulsionen zu bedecken.
- Die fertigen Bleche werden am Ende der Linie entkeimt und anschließend dem Froster zugeführt.
- Die unterschiedlichen Soßen werden aus Vorlagebehältern zur Anlage gepumpt.