

Bearbeitungsanlage für Brotteige



Habämfä



Bearbeitungsanlage für Brotteige

Durchsatz in Stück/h

Brotsorte	Mehlanteile		Back- dauer min.	Durchlaufbackofen Backfläche			
	Roggen 0/0	Weizen 0/0		50 m ²	63 m ²	80 m ²	108 m ²
Roggen-Mischbrot 85/15	85	15	50	650	800	1030	1374
Roggen-Mischbrot 60/40	60	40	50	621	767	985	1314
Weizenbrot	–	100	35	927	1145	1470	1963

Die Anlage dient zur Bearbeitung von Brotteigen zu ofenfertigen Teigformlingen für freigeschobene Roggen- und Roggenmischbrote mit einer Stückmasse von 1,5 kg und für Weizenbrote mit einer Stückmasse von 1,0 kg.

Die Arbeitsgänge Teilen und Formen des Teiges, Gären, Schneiden, Stempeln und Übergeben der Teigformlinge, in Reihen geordnet, auf die Backfläche eines Durchlaufbackofens, sind vollmechanisiert.

Je nach Breite der Backfläche werden mit jeder Reihe 5 bis 7 Teigformlinge abgesetzt. Mit der Anlage können wahlweise Sturz- oder Schwenkbrote hergestellt werden.

Der Durchsatz der Anlage richtet sich nach der Größe des Durchlaufbackofens.

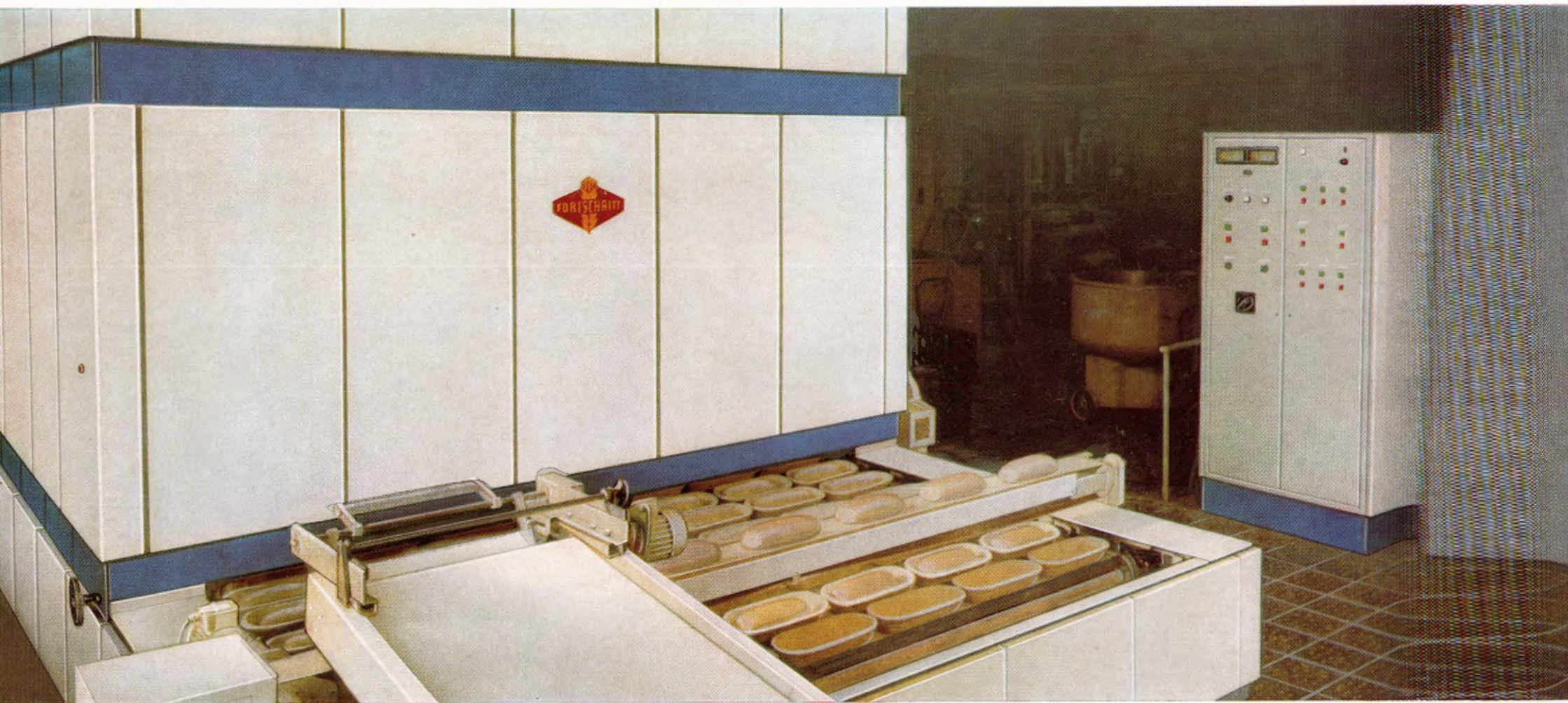
Richtwerte sind aus nachstehender Tabelle ersichtlich.

Die Bearbeitungsanlage für Brotteige besteht in der Grundausrüstung aus:

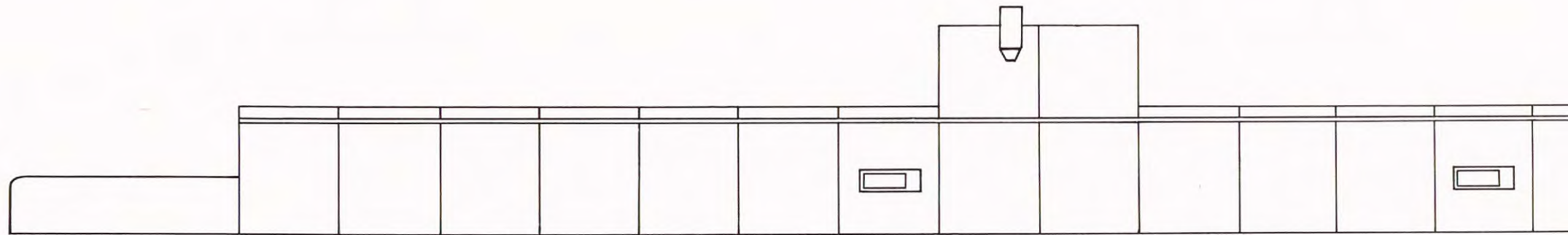
- 1 Teigteil- und Langrollmaschine
- 1 Kippband
- 1 Gäranlage
- 1 Beschickungsvorrichtung
- 1 Stempelvorrichtung
- 1 Schneidvorrichtung
- 1 Schaltschrank

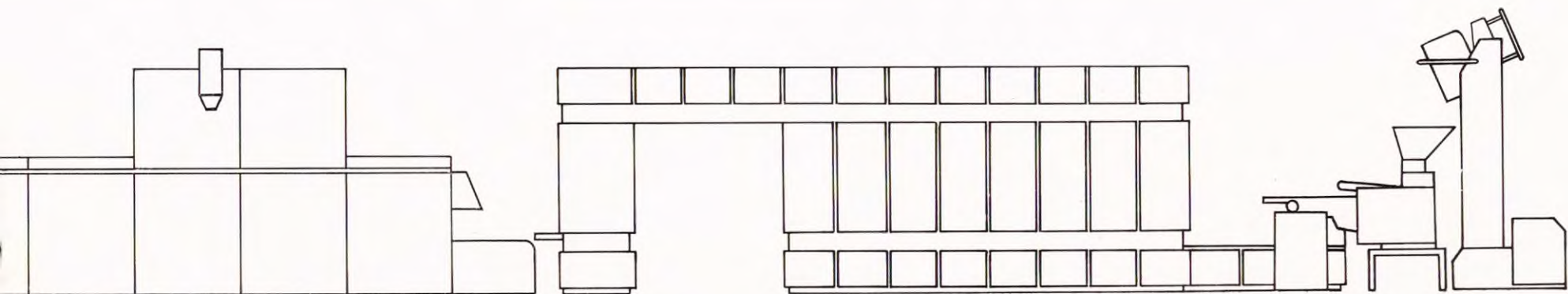
Als zusätzliche Ausrüstung auf Wunsch für die besondere Behandlung von Weizenteigen:

- 1 Teigteilmaschine
- 1 Kegelrundformmaschine
- 1 Zwischengärschrank
- 1 Langformmaschine
- 1 Bandförderer, schwenkbar, zur wahlweisen Verbindung der Teigteilmaschine mit Bänder- oder Kegelrundformmaschine.



Anlage für Roggen- und Roggenmischbrot





Arbeitsweise



Der in der Teigbereitungsstation hergestellte Teig wird durch geeignete Fördereinrichtungen der Teigteilmaschine kontinuierlich zugeführt.

Die Fördereinrichtungen, z. B. Hebe- und Kippvorrichtung für Teigkessel, Bandförderer o. ä., sind den gegebenen betrieblichen Verhältnissen anzupassen, sie sind Bestandteil einer gesonderten Lieferung.

In der Teigteilmaschine wird der Teig in Stücke gleicher Masse geteilt und zur Formung an die Bänder oder/und Kegelrundformmaschine übergeben.

Bei der Bearbeitungsanlage mit Grundausrüstung durchlaufen die Teigstücke zur Formung die Bänderrundformmaschine und dann die Langformmaschine.

Bei Anlagen mit zusätzlicher Ausrüstung werden die Teigstücke von der Teigteilmaschine erst auf den schwenkbaren Bandförderer übergeben und von diesem wahlweise in die Bänder- oder Kegelrundformmaschine.

Die Kegelrundformmaschine ist speziell für Weizenteigstücke vorgesehen, die nach dem Rundformen zunächst den Zwischengärschrank und dann erst die Langformmaschine durchlaufen.

Von der Langformmaschine werden die

Teigformlinge an das Kippband übergeben. An der Übergangsstelle zwischen Langformmaschine und Kippband betätigen die Teigformlinge eine elektrische Schaltvorrichtung, die die Arbeitsbewegungen des Kippbandes steuern.

Das Kippband ordnet die Teigformlinge jeweils zu einer Reihe von 5 bzw. 7 Stück und übergibt sie durch eine Kippbewegung in die Brotformen der Gäranlage.

Mit jeder Kippbewegung wird eine Reihe Teigformlinge in den Gärraum befördert.

Die Gärdauer ist regelbar in Stufensprüngen von etwa 5 Minuten, über einen Bereich von 40 bis 55 Minuten für Roggen- und Roggenmischbrot und 25 bis 40 Minuten für Weizenbrot.

Für die Heizung und die Erzeugung der notwendigen relativen Luftfeuchtigkeit im Gärraum sind regelbare Dampfheizungselemente und Dampfdufen eingebaut.

Nach Durchlaufen des Gärraumes werden die Brotformen automatisch entleert. Die Teigformlinge übernimmt die Beschickvorrichtung, die sie nach dem Durchlaufbackofen transportiert und reihenweise auf die Backfläche absetzt.

Vor dem Absetzen auf die Backfläche können die Teilstücke durch eine Stempelvorrich-

tung gekennzeichnet und durch eine Schneidvorrichtung mit zwei bzw. sechs Einschnitten versehen werden.

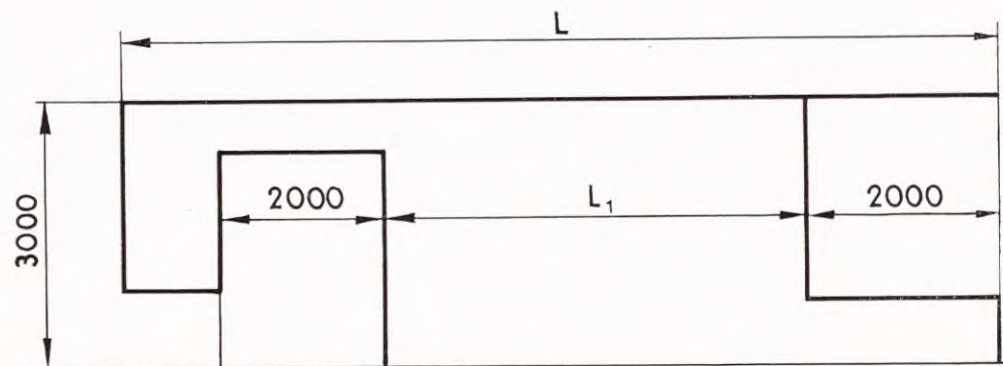


Technische Daten

Maßtabelle von Garanlagen für Brotlinien

Lfd. Nr.	Netzbandbackofen		Garanlagen		Roggenmischbrot		Roggenmisch- und Weizenbrot		Durchsatz ¹⁾	
	Backfläche m ²	Breite m	L m	L ₁ m	Anschlußwert kW	Masse kg	Anschlußwert kW	Masse kg	Roggenmischbrot St/h	Weizenbrot St/h
1	50	2,1	9,67	4,67	13	9 500	18	11 800	650	927
2	63	2,1	10,38	5,38	13	10 000	18	12 300	800	1 145
3	50	3,0	8,35	3,35	15	14 000	20	14 300	650	927
4	63	3,0	9,06	4,06	15	14 500	20	16 800	800	1 145
5	80	3,0	10,38	5,38	16	15 800	21	18 100	1 030	1 470
6	108	3,0	12,31	7,31	18	16 800	23	19 100	1 374	1 963

¹⁾ bezogen auf Mischbrote 1,5 kg/St. bei Backdauer = 50 min. und Systemabstand = 220 mm (Abstand von Mitte zu Mitte Brotreihe auf dem Netzband) und auf Weizenbrote 1,0 kg/St. bei Backdauer = 35 min. und Systemabstand = 220 mm.



Abbildungen ähnlich; Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, vorbehalten.

Regie und Gestaltung:
DEWAG WERBUNG HALLE
Druck: Druckwerke Reichenbach
Ag 21/143/74 III/26/13 232337



Hersteller:

VEB Bäckereimaschinenbau Halle

Betrieb des

VEB KOMBINAT FORTSCHRITT LANDMASCHINEN

DDR - 4016 Halle (Saale), Reideburger Straße 51-53

Exporteur:



TRANSPORTMASCHINEN EXPORT-IMPORT
VOLKSEIGENER AUSSENHANDELSBETRIEB · DDR-108 BERLIN

Habämfä