

*Die Verfügbarkeit einer Pizza-Anlage bei hoher Produktionsleistung ist wichtig für deren Wirtschaftlichkeit. FRITSCH bietet deshalb Neuerungen, die notwendige Arbeiten in der Produktion automatisieren, um Stillstandszeit zu minimieren und zu verhindern.*



## **Gewusst wie:** **Pizza auf höchstem Niveau**

**Markt Einersheim. (05.05. / fb) Die FRITSCH GmbH aus dem fränkischen Markt Einersheim und die im nicht weit entfernten Mainbernheim angesiedelte Tochtergesellschaft FRITSCH BTT GmbH realisieren industrielle Produktionslinien und Komplettprojekte der Backbranche sowohl in Deutschland als auch in den internationalen Märkten.**

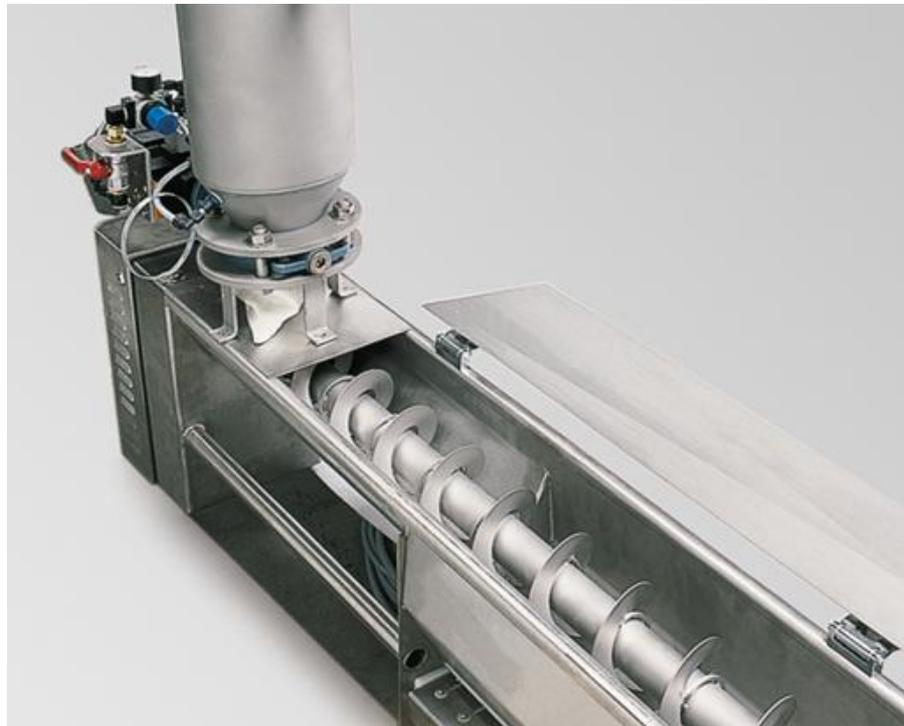
Ein besonderer Schwerpunkt bei Kundenprojekten liegt seit Jahren in der Realisierung komplexer Produktionslösungen für verschiedenste Pizzaprodukte. Auf diesem Feld hat FRITSCH zusammen mit seinen internationalen Kunden ein Know-how erworben, das im Bereich der Beratungsdienstleistungen von der Projektierung bis zur Inbetriebnahme ziemlich einzigartig sein dürfte.

Aus den Ursprüngen der traditionellen Pizza haben sich im Laufe der Zeit und unter Beeinflussung verschiedener Kulturen viele Varianten entwickelt. FRITSCH hat es sich dabei zur Aufgabe gemacht, Pizza-Anlagen für die industrielle Herstellung als schmackhaftes und naturbelassenes Produkt mit höchstem Qualitätsanspruch auf dem Weltmarkt anzubieten.

Einerseits muss dabei in den automatischen Prozessabläufen die traditionelle Teigherstellung in hohem Maß Berücksichtigung finden. Andererseits: Die Verfügbarkeit einer Pizzaanlage bei hoher Produktionsleistung ist ein wichtiger Punkt für die Wirtschaftlichkeit der Anlage. FRITSCH bietet deshalb Neuerungen, die notwendige Arbeiten in der Produktion automatisieren, um Stillstandszeit zu verhindern und zu minimieren.

## Automatische Befüllung der Mehlstreugeräte

Ein Sensor erkennt am Füllstand, wann der Mehler nachgefüllt werden muss. Mehl wird automatisch nachdosiert und über eine Schnecke über die ganze Trichterbreite gleichmäßig verteilt. Am Ende der Förderstrecke bilden sich keine Mehlhaufen, da der Schneckenantrieb reversierend ausgelegt ist.



## Schneidwalzenmagazin

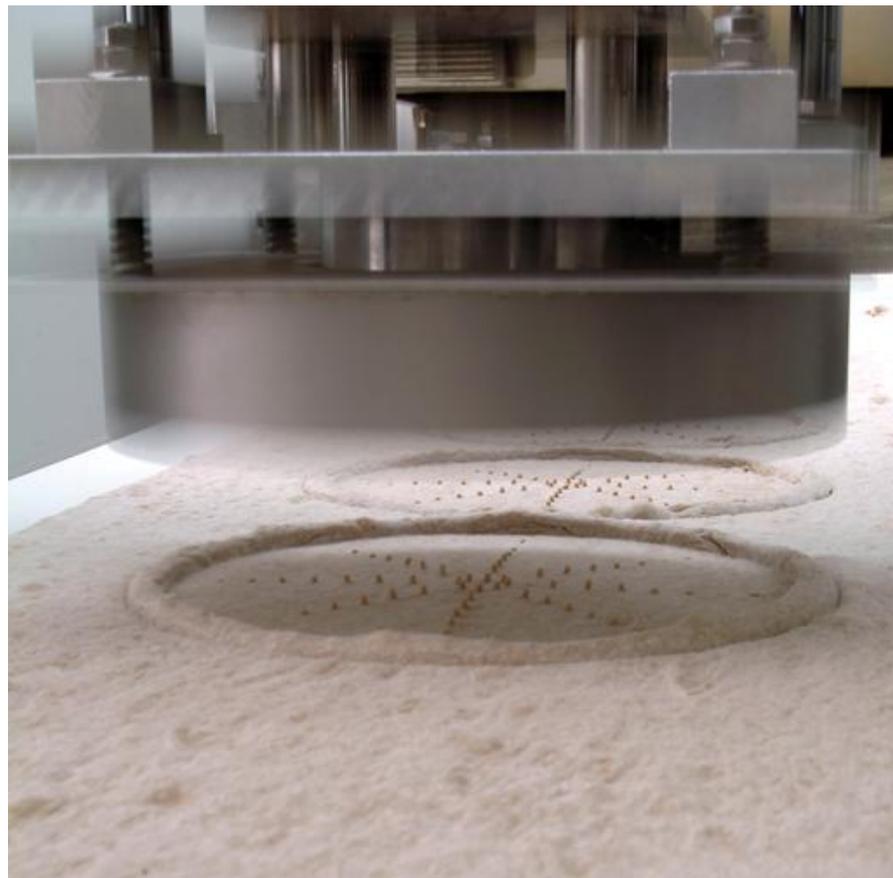
Diese Einrichtung nimmt bis zu drei Schneidwalzen auf. Wird das

Anlagenprogramm auf eine neue Pizzagröße oder -form umgestellt, wird aus dem Schneidwalzenmagazin automatisch die vorgewählte Schneidwalze bereitgestellt. Schneidwalzen müssen nicht mehr aus- und eingebaut werden. Unter dem Förderband im Schneidebereich der Schneidwalze befindet sich eine Gegendruckplatte. Diese sorgt dafür, dass die Schneidwalze den Teig sicher durchtrennt und verhindert zugleich, dass der ausgeübte Druck zu hoch wird, denn die Anlage schaltet in einem kritischen Bereich automatisch ab. Das Förderband und die Schneidmesser werden so vor Beschädigungen durch Fremdkörper geschützt.

Neben Produktionssicherheit und Verfügbarkeit der Anlage liegt der Zusatznutzen der Neuerungen in der größeren Flexibilität und Hygiene der FRITSCH Pizzaanlagen.

## Hydraulische Pizzapresse

Rustikale Pizzas zeichnen sich unter anderem durch einen Rand aus, der die Strukturstabilität und das Gashaltevermögen vorgegarter, weicher Teige mit hoher Teigausbeute hat. Der Pizzaboden hingegen soll soweit flach sein, dass er sicher belegt und gebacken werden kann. Das erreicht die neue hydraulische



Pizzapresse. Sie verdichtet mit optimierter Druckkraft das Mittelstück des Pizzabodens und wirkt nur mit sehr niedriger Druckenergie auf den Rand.

## Dosierköpfe für Tomatensoße

Die neuen Dosierköpfe dosieren äußerst gewichtsgenau. Sie sind einzeln gesteuert. Fehlt ein Pizzaboden in einer der Produktionsreihen, so erkennt dies das System und schaltet den betreffenden Dosierkopf ab. Produktionsstörungen aufgrund verschmutzter Förderbänder werden somit vermieden. Das System ist flexibel; für unterschiedliche Pizzagrößen oder -formen, zum Beispiel für rechteckige Pizzas, werden lediglich die Aufsätze der Dosierköpfe gewechselt. Die Reinigung ist einfach, denn die Köpfe sind leicht zu zerlegen und zu waschen. (fb)



### Info:

#### **FRITSCH GmbH**

Bahnhofstraße 27-31  
D-97348 Markt Einersheim  
Telefon: +49 (0) 93 26 / 83 - 0  
Telefax: +49 (0) 93 26 / 83 - 100  
E-Mail: [mail@fritsch-forum.de](mailto:mail@fritsch-forum.de)  
<http://www.fritsch-forum.de>

#### **BTT Bäckereitechnik und -technologie Vertriebs GmbH**

Mühlenweg 2  
D-97350 Mainbernheim  
Telefon +49 (0) 93 23 / 87 17 - 0  
Telefax +49 (0) 93 23 / 87 17 - 17  
E-Mail: [mail@fritsch-btt.de](mailto:mail@fritsch-btt.de)  
<http://www.fritsch-btt.de>