

Mehrzeilige Produktion gewickelter Erzeugnisse in hohen Stückzahlen: mit dem CSTR-System aus dem Hause FRITSCH kein Problem. Die Anlage brilliert bei Feingebäcken, gefüllten und ungefüllten (Mini- / Micro-) Croissants ebenso wie bei artverwandt Rustikalem, etwa Salzstangen, Laugen- oder Kornstangen. Zudem eignet sie sich perfekt für die fast restteiglose Herstellung von zum Beispiel Dreiecksbrötchen. Das alles in industriellem Maßstab und -- typisch FRITSCH -- qualitativ «wie von Meisterhand».

CSTR: Hochleistungsanlage für alle gewickelten Produkte

Markt Einersheim. (19.05. / fr) Mehr als ein Dutzend Backtechnologe arbeiten bei FRITSCH, weltweit agierendem Spezialisten für Backmaschinen aus dem fränkischen Markt Einersheim, gemeinsam mit Technikern und Entwicklern an innovativen Lösungen für Handwerk und Industrie. Ausgangspunkt ihrer Überlegungen ist stets das Produkt, dessen Herstellung es zu automatisieren gilt. Mit ihrer Leidenschaft für Teig, ihrem technologischen Know-how und einem schier grenzenlosen Reichtum an guten Ideen haben die Spezialisten rund um Unternehmenschef Klaus Fritsch mittlerweile längst auch solche Teige und Aufgaben in den Griff bekommen, die ursprünglich einmal schlicht als nicht automatisierbar galten: weiche, angegarte Ciabatta-Teige zum Beispiel, oder Brezeln, an deren Formung in industriellem Maßstab bislang alle anderen Hersteller gescheitert sind.

Während der Interpack 2005 konnten Interessierte aus aller Welt das umfassende FRITSCH-Programm unlängst in Düsseldorf aus nächster Nähe kennen lernen. Es deckt die weitgehend automatisierte Herstellung einer Vielzahl von Gebäcken ab, reicht also von Pizza, Blätterteig und Plunder über Dünnteiggebäcke (wie Strudel und osteuropäische Spezialitäten), rustikale Gebäcke und Croissants (in allen Varianten) bis hin zu geschlungenen Teiglingen.

Im WebBäcker Infodienst 18/05 stellten wir bereits einen Traum vieler Großbäcker vor: den Multi Twist für handwerkliche Qualität im ungleich größeren Maßstab. Ein universelles Teigschlingsystem, das etwa Brezeln verschiedenster Form in kompromissloser handwerklicher Qualität, aber in industriellen Stückzahlen beherrscht -- und dabei exakt den Bewegungsablauf nachempfunden, den der Bäcker beim manuellen Teigschlingen verwendet (siehe http://www.webbaecker.de/r_branche/2005/0505MULTI_TWIST.PDF).



Das CSTR-System stanzt aus einem kontinuierlich zugeführten, in Streifen geschnittenen Teigband präzise Stücke aus und setzt sie in Zeilen vollkommen frei auf einem Band zur weiteren Verarbeitung ab. Wobei es sie in einem Arbeitsschritt drehen und spreizen kann.



Ob Croissants, Salzstangen, Laugen- oder Kornstangen. Die hier abgebildeten Gebäcke haben eines gemeinsam: Sie können alle über das CSTR-System von FRITSCH produziert werden -- 20.000 bis 30.000 Stück pro Stunde.

Neben dem Multi Twist bietet FRITSCH viele weitere Universalisten zur Lösung mehrerer Aufgaben an, wie sich überhaupt das ganze Produktprogramm durch vielfältige Kombinierbarkeit der modularen Bausteine und entsprechend große Vielseitigkeit auszeichnet -- zum Beispiel das CSTR-System; eine Anlagenkomponente, die für die mehrzeilige Produktion gewickelter Produkte in hohen Stückzahlen ausgelegt ist.

Die Anlage brilliert bei Feingebäcken ebenso wie bei (gefüllten oder ungefüllten) Croissants (Mini- und Micro-Croissants inklusive), stellt aber auch artverwandt Rustikales her, etwa Salzstangen, Laugenstangen oder Kornstangen. Außerdem eignet sie sich perfekt für die fast restteiglose Herstellung von zum Beispiel Dreiecksbrötchen -- und das alles in industriellem Maßstab und (typisch FRITSCH) wie aus Meisterhand.

Das CSTR-System stanz aus einem kontinuierlich zugeführten, meistens längs in parallele Streifen geschnittenen Teigband präzise Stücke aus und setzt sie in parallelen Zeilen (üblicherweise fünf bis sieben bei Standard-Croissants)vollkommen frei auf einem Band zur weiteren Verarbeitung ab. Wobei es sie in einem Arbeitsschritt ausrichten, also drehen und spreizen kann. Gegenüber dem herkömmlichen Einzelzungsverfahren mit Spreizband, Stanze beziehungsweise Schneidwalze und anschließender Drehung um die Flächenachsen bietet die freie Positionierung direkt mit der Stanze die mit Abstand flexibelste Lösung, die praktisch beliebige Produktformen und -größen unterstützt und dabei auch noch weitaus gewichtsgenauer und vor allem wesentlich schneller arbeitet.



Die CSTR ist eine Anlagenkomponente, die für die mehrzeilige Produktion gewickelter Erzeugnisse in hohen Stückzahlen ausgelegt ist. Sie brilliert bei Feingebäcken ebenso wie bei gefüllten oder ungefüllten Croissants, stellt aber auch artverwandt Rustikales her, etwa Salzstangen, Laugenstangen oder Kornstangen.



Selbst Mini- und Micro-Croissants sind für das CSTR-System von FRITSCH kein Problem.

Die erreichbaren Stückzahlen sprechen für sich: In einer Hochleistungsvariante arbeiten die Stanzen des CSTR-Systems simultan immer gleich zwei Produktreihen ab. Bis zu 80 dieser Reihen werden so pro Minute auf den Auslauftisch abgesetzt; selbst in der Standardversion arbeitet das CSTR-System 60 Reihen in der Minute ab und erreicht damit eine Spitzenleistung von 20.000 Gebäckstücken pro Stunde -- 30.000 Stücke in der Hochleistungsversion.

Gerade bei Multitalenten sind Umrüstzeiten ein bedeutender Wirtschaftlichkeitsfaktor. Deshalb hat sich FRITSCH darauf konzentriert, Umrüstungen so weit als irgend möglich zu

vereinfachen. Kurzum, das CSTR-System ist im Normalfall in fünf Minuten auf ein neues Produkt umgerüstet. Selbst bei komplexen Umrüstungen werden im Höchstfall zehn Minuten benötigt -- ohne Montagewerkzeug, versteht sich.

Der Bediener profitiert zudem von einer modernen, Bildschirm-geführten Steuerung, die ihm komplette Programmabläufe für häufiger zu fertigende Produkte auf Knopfdruck zur Verfügung stellt.

An das CSTR-System werden je nach Produkt spezifische Auslauftische angekoppelt, die beispielsweise für die richtigen Füllungen oder Bestreuungen sorgen. Selbstverständlich sind auch manuelle Arbeitsschritte möglich -- vorausgesetzt freilich, Sie schaffen den Takt des Systems. Abschließend können Wickler die Produkte übernehmen.

Info: <http://www.fritsch.info/DEUTSCH/PRODUKTE/produkte.html>



Kontakt:

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

<http://www.fritsch.info>

