

MAGICLINE

Modular aufgebaute Laminieranlage

MAGICLINE ist ein neues Konzept ‚Laminieranlage‘ von Werner & Pfleiderer, mit der sich nahezu jede Teigführung und -rezeptur umsetzen läßt. Neu ist ihr modularer Aufbau, die Möglichkeit aus einer Palette an Funktionsmodulen die jeweils gewünschte individuelle Anlage zusammen zu stellen: Der Anwender definiert seine Anforderungen, wir kombinieren die für ihn optimale Konfiguration.

Bei der Konstruktion der **MAGICLINE** stand insbesondere die schonende Verarbeitung der Teige im Vordergrund – sie werden gedrückt und nicht gezogen. Vor allem der Einsatz eines zweiten Satellitenkopfes an der Unterseite fördert die schonende Verarbeitung. Das Teigband bleibt spannungsfrei und behält seine Textur, der Teig klebt nicht. Trocken und gleichmäßig bildet er die ideale Grundlage für alle weiteren Verarbeitungsschritte.

Basis der Anlage ist der Teigbandformer, der ein in sämtlichen Parametern identisches Teigband kontinuierlich produziert. Unterschiedlichste Funktionsmodule werden zur Bearbeitung, zum Schneiden, Falten, Befüllen, Bestreuen etc. eingesetzt.

Computergesteuert und rezeptabhängig wird die Höhe des Teigbandes exakt gesteuert. Variable Breiten bedeuten große Produktvielfalt; die Feinjustierung minimiert den Verschnitt.

NEU Der Teigbandformer ist mit verstellbaren Abstreifern ausgestattet, die es ermöglichen, das Teigband genau an der Stelle von der Formwalze zu lösen, die in Abhängigkeit von der Teigführung am besten dafür geeignet ist.

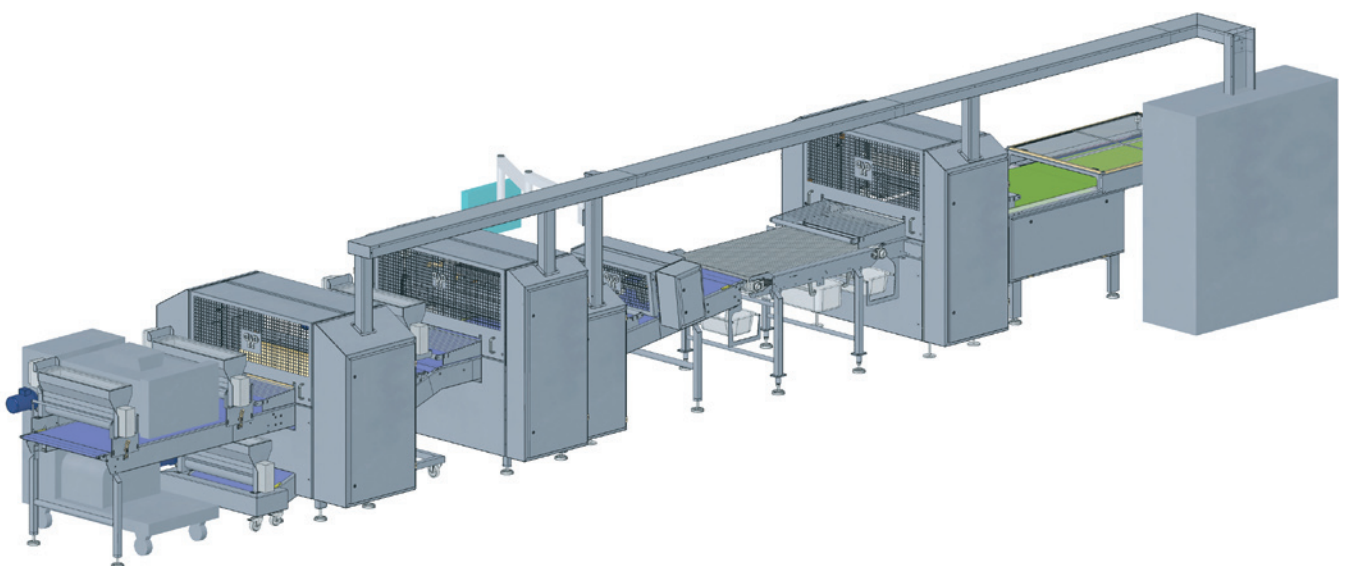
NEU Mit dem integrierten DUO-Satellitenkopf (mit auswechselbaren Walzen) wird das Teigband äußerst schonend, gleichzeitig aber sehr effektiv von der Ober- und Unterseite bearbeitet. Hier erhält das Teigband seinen „Stand“, der später für das Volumen des Produktes und seine gleichmäßige Form mit verantwortlich ist. Ohne jede Strukturbeeinflussung wird das Teigband in seiner Stärke auf das benötigte Maß reduziert.

Ein Querroller, dessen Geschwindigkeit und Arbeitsbreite variabel eingestellt werden kann, verbreitert das Teigband auf das gewünschte Maß; das sich anschließende Schlichtwalzwerk mit seinen teflonierten Walzen optimiert nochmals die Oberfläche des Teigbandes auf seinem Weg zur endgültigen Stärke. Mit den nachfolgenden Modulen werden Schnittbreite und -länge bzw. die endgültige Form und Oberflächenbeschaffenheit hergestellt.

Die Guillotine kann bei großen Produktlängen und gleichzeitig hoher Leistung „mitschwingen“. Das Ergebnis ist eine sehr exakte Schnittführung.

Mit dem Einsatz eines Checkweighers können geringste Abweichungen des Volumengewichtes über Veränderungen der Schnittlängen automatisch korrigiert werden.

Zur Verarbeitung sehr weicher und stark angegarter Teige wird als Portionierer der RELAXER von WP Kemper eingesetzt; angetriebene Oberbänder, die zwischen zwei Seitenführungen arbeiten und bemehlt werden, formen das benötigte Teigband. Auch in diesem Anwendungsfall wird die Stärke des Teigbandes über den DUO-Satellitenkopf reduziert, ohne seine Strukturen zu beschädigen.

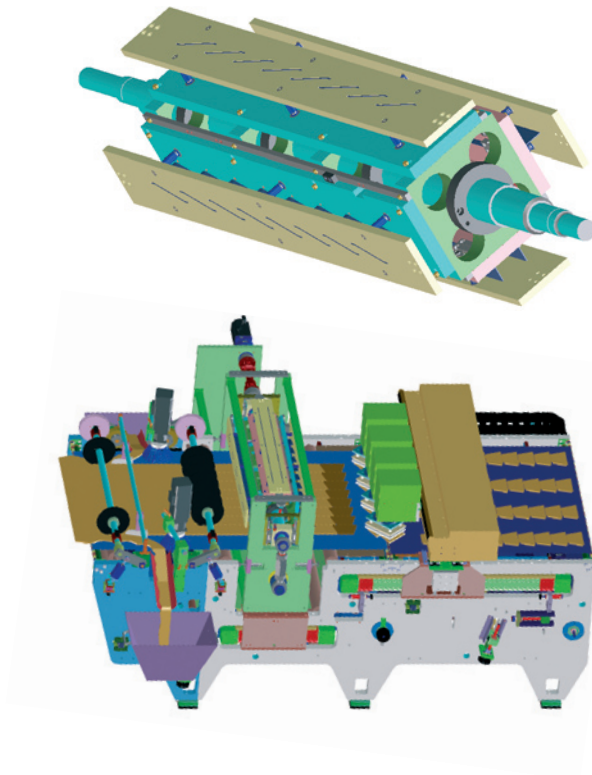


MAGICLINE

Querschneiden mit Revolverschneider – die Vorteile

NEU Revolverschneidkopf zur Besäumung, Längsschnitt und Querschnitt des Teigbandes, zur Positionierung und Ausrichtung von Teiglingen

- rechnergesteuerter Werkzeugwechsel
- ein Werkzeugbalken mit vier Messerkombinationen
- Schneiden in einzelnen Linien, nicht in geschlossener Form
- Trennen in Durchlaufrichtung durch Verfahren der Schneideinheit
- Schneidwerkzeug mit Abstreiferplatte
- Trennung von Schneiden und Spreizen = sauberer Schnitt
- teigschonende Verarbeitung in den Schritten 'Schneiden und Drehen', keine Beschädigung des Teiges
- einfacher Produktwechsel ohne Umrüstung
- Produktionssicherheit durch wenige Komponenten und Vermeidung von Teigresten
- Einhaltung der Hygienevorgaben durch einfache Reinigung
- exakte Einstellung des Produktgewicht über fein-adjustierbare Länge des Teiglings



Technische Daten **Revolverschneider, Spreizer und Wickler**

Prozessschritt	Teigbandformung	Drehen	Wickeln
Arbeitsbreite	500 – 900 mm	500 – 1.100 mm	500 – 1.100 mm
Reihenzahl	-	1 – 9	1 – 4
Taktzahl	-	50/Min = 3.000/h	30 – 50/Min = 1.800 – 3.000/h
Leistung (Taktzahl x Reihenzahl)	-	3.000 – 27.000/h	1.800 – 12.000/h

Taktzahl, Reihenzahl und Stundenleistung sind abhängig von den Produktparametern Teiglinggeometrie, Teiglinggröße, Teigeigenschaften

