

Servogesteuerte Maschinen: flexibel und leistungsfähig

Eine Maschine, viele Gebäckvarianten

Mit servogesteuerten Maschinen kann Gebäck in den unterschiedlichsten Varianten – Schnittgebäck, Dropsdressier-, Spritzgebäck oder endlos ausgedrückt – produziert werden.



Die Dressiermaschinen der OKA-Spezialmaschinenfabrik ermöglichen Gebäckproduzenten flexibler auf die permanenten Veränderungen der Absatzmärkte sowie auf die detaillierten Vorgaben der Produktentwicklungs- und Marketingabteilungen zu reagieren. Die modulare Bauweise der Maschinen erlaubt es durch Hightech in der Herstellung, die eigene Position durch qualitätsorientierte sowie innovative Produkte zu verbessern.

Anstelle einer Teilung in verschiedene eigenständige Systeme werden bei der Serie Okamatik elementare Maschinenfunktionen zu einer flexiblen Gesamtmaschine zusammengefügt.



DIE ARBEITSWEISE

Die Dressiermaschinen sind mit einer Hebe- und Mitlaufeinrichtung ausgestattet, die hubweise arbeitet. Dadurch wird eine maximale Ausstoßmenge möglich. Der Ablauf ist wie folgt:

1. Der Auspresskopf bewegt sich abwärts bis auf eine Höhe von 10 mm über dem Stahlband.
2. Anschließend bewegt sich der Kopf vorwärts, parallel und mit gleicher Geschwindigkeit zum Stahlband. Während des Mitlaufweges wird eine vordefinierte Teigmenge durch die Tüllen ausgepresst.
3. Am Ende der Auspressbewegung hebt sich der Kopf wieder an. Gleichzeitig findet ein Rücksaugmechanismus statt, der einen Masseabriss verursacht, die Masse wird von der Tülle getrennt.
4. Der Auspresskopf bewegt sich zurück in die Ausgangsposition.

Entscheidend für die Zusammensetzung der Dressiermaschine sind Parameter wie Hebe-

und Mitlaufeigenschaften, Auspresssysteme oder Zubehör. Diese verschiedenen Parameter bestimmen das Konzept.

Bevor die Wahl auf eine Maschine fällt, sollten folgende Fragen beantwortet werden:

Welche Art des Antriebs wird benötigt? Ofenlänge, Produkteigenschaften, Bandgeschwindigkeit und Masseart beeinflussen die Art des Antriebs.

Ist eine Mitlauf- oder Hebebewegung des Auspresskopfes notwendig? Wie groß soll der Mitlaufhub sein (sehr groß für lange Öfen und mehrreihige Produktion)? Sollen einer oder mehrere Köpfe montiert werden? Wieviele Auspresssysteme werden benötigt? Ein einzelnes System für einfach dressierte Artikel, ein Duplexsystem für mehrfarbige Produkte oder separate Auspresssysteme für kombinierte Produkte.

Welche Art von Auspresssystem wird benötigt?

Die Investitionsentscheidung wird getroffen zwischen Pumpen- oder Kolbensystem, Einzel- oder Multikolbensystem, Zahnradsystem, Simplex- oder Duplexsystem.

*Vielfalt inklusive:
moderne Maschine für Gebäck.
Fotos (6): Werk*



Beispiele für Auspresssysteme aus dem Eberstädter Unternehmen sind das AX und das AZ:

Das AX ist ein Ein-Kolbensystem für extrem empfindliche Massen, welches mit minimaler Verdichtung möglichst schonend auspresst.

Bei dem AZ erlauben Zahnwalzensegmente ein System pro Tülle. Dies ermöglicht intermittierendes oder endloses Arbeiten, sehr hohe Gewichtsgenauigkeit sowie Duplex-Artikel und gefüllte Stränge.



DAS ZUBEHÖR

Das Zubehör verleiht der Maschine die angestrebte Funktion als Dressier-, Drahtschneidemaschine oder Extruder. Das Besondere ist, dass jedes Zubehör frei austauschbar ist. Alle drei Produktionsvarianten werden daher mit einer Maschine durch den einfachen Austausch des Zubehörs möglich.

An Zubehör ist erhältlich: Drahtschneidvorrichtung, Dropsdressier- und bewegliche Dressier- und Drehtüllenvorrichtung, Schablonen für Endlosstränge oder Co-Extrudierte Stränge und diverses Spezialzubehör.



INDIVIDUELLES MASCHINENKONZEPT

Die Vorteile des Modulkonzeptes liegen in der Flexibilität, in der Erweiterbarkeit und der Individualität: Eine Maschine kann für viele Produktvarianten benutzt werden; eine Erweiterung kann zu jedem Zeitpunkt stattfinden; die Technik kann individuell und exakt auf die Bedürfnisse des Anwenders angepasst werden.

DER NEUESTE TYP

Die neueste Maschine dieser Serie ist die Okamatik Type AQ: Sie ergänzt das Programm durch eine multifunktionale Duplex-Dressiermaschine. Durch die Einzelkammer-Separierung der beiden eigenständigen Auspresssysteme können ein- und zweifarbige Gebäckartikel mit einer hohen Gewichtsgenauigkeit hergestellt werden. Der moderne, über Mikroprozessor gesteuerte Servomotor-Antrieb ermöglicht eine präzise Regu-

lierung der unterschiedlichen Maschinenfunktionen über das Bedienfeld, sowie ein produktspezifisches Abspeichern der in der Produktion bewährten Einstellparametern.

Mit dem entsprechenden Zubehör eröffnet die AQ ein weites Spektrum für die Produktion von unterschiedlichen Gebäckartikeln auf einer Maschine wie beispielsweise ein- und zweifarbige Schnittgebäck, kontinuierlich ausgepresste ein- bzw. zweifarbige sowie gefüllte Gebäckstränge, ein- bzw. zweifarbige Dropsdressiergebäck oder ein- bzw. zweifarbige beweglich dressierte Produkte wie

Ringe, S-Formen oder zweifarbige Spritzgebäck.

Autor: Matthias Drees,
Marketing Manager, Otto Kremmling
OKA-Spezialmaschinenfabrik KG GmbH & Co.,
Postfach 13 02 65, 64297 Darmstadt-Eberstadt,
Telefon: (0 61 51) 50 99 - 0,
Fax: (0 61 51) 5 40 93,
E-Mail: info@kremmling.com,
Internet: <http://www.kremmling.com>



*Kennworte: Herstellungsmaschinen, Gebäck
- Dressiermaschinen - Auspresssysteme*
