

dei

LEBENSMITTEL PRODUKTION VERPACKUNG FOOD DESIGN

11-12-2020

10 TITEL

DURCHFLUSSMESSGERÄT
FÜR DIE EXAKTE ROH-
STOFFBILANZIERUNG

16 IM FOKUS:
HERSTELLEN UND
ABFÜLLEN VON
GETRÄNKEN

30 FOOD DESIGN
FÄRBENDER
MALZEXTRAKT

48 GUT IN CORONA-ZEITEN
DIGITALE SERVICE- UND
WARTUNGSLÖSUNGEN



Maschinenkombination aus Portionierer und Füllmaschine

Riegel aller Art exakt in Form gebracht

Bei der Herstellung von Riegeln kommt es auf das genaue Ausbringen, Portionieren und Formen der Grundmasse an. Mit dem Portionierer MMP223 und der Füllmaschine HP30E von Vemag lassen sich auch aus sehr festen Massen Riegel in unterschiedlichen Formen und Größen herstellen. Für besondere Geschmacksnoten sorgen individuelle Toppings, die mit einer zusätzlichen Düse aufbracht werden.

Die Verbraucher entscheiden sich immer häufiger für gesunde Snacks. Riegel in allen Variationen erobern den Nahrungsmittelmarkt und sind eine Alternative zu Keksen, Kuchen und Schokolade. Veränderte Ernährungsgewohnheiten und ein gesteigertes Körperbewusstsein unterstützen diese Entwicklung. Für weiteres Wachstum sorgt der Wunsch der Verbraucher nach Produktvielfalt durch verschiedene Inhaltsstoffe und Geschmacksrichtungen.

Neben Fruchtriegeln wächst so das Angebot an Sport- und Proteinriegeln. Letztere werden verstärkt auch im Alltag konsumiert. Im Zuge dieser bewussteren Ernährung kommen auch neue Riegelprodukte auf den Markt, beispielsweise vegane Riegel. Egal, ob auf Basis von Protein-, Frucht-, Nuss- oder ähnlichen Zutaten – der Fantasie der

Hersteller sind keine Grenzen gesetzt. Mit unterschiedlichsten Toppings versehen, kann jeder Hersteller individuelle Produkte verwirklichen und so vom Trend profitieren.

Produktschonende Förderung

Wichtig bei der Riegelherstellung ist das genaue Ausbringen, Portionieren und Formen von überwiegend sehr festen Massen, die etwa aus Marzipan oder Proteinen bestehen. Die Grundmassen zeichnen sich durch eine besondere Festigkeit aus und erfordern bei der Verarbeitung leistungsfähige Maschinen. Die Füllmaschine HP30E und der Portionierer MMP223 von Vemag bieten eine aufeinander abgestimmte Gesamtlösung für die Produktion von unterschiedlichen Riegelgrößen und -formen, je nach Bedarf und gewünschter Produktvariante auch mit der

Option für das Auftragen von Toppings.

Mit großen Leistungsreserven für einen sehr hohen Durchsatz und ein sehr hohes Drehmoment führt die HP30E die Grundmasse dem MMP223 gewichtsgenau und präzise zu. Wie alle Maschinen der HPE-Serie arbeitet die Füllmaschine mit der Vemag-Duo-Drive-Technologie, also mit zwei getrennten Antrieben für Fördererlement und Zubringung. Die Antriebe arbeiten unabhängig voneinander und sorgen dafür, dass die Leistung auch bei kalten, sehr festen Massen stets vollumfänglich zur Verfügung steht. Die Förderkurve arbeitet nach dem Doppelspindelprinzip und gewährleistet eine sehr schonende Produktförderung und hohe Gewichtsgenauigkeit bei der Verarbeitung verschiedener Massen. Durch eine breite Palette an verschiedenen Förderkurven und speziellen Vorsatzgeräten können die Maschinen an unterschiedliche Produkte und Förderleistungen angepasst werden und erfüllen so den individuellen Bedarf des Anwenders.

Exakte Portionierung

Der Portionierer MMP223 portioniert Riegel, Blöcke und andere Formprodukte formstabil und gewichtsgenau bei sehr geringem Give-Away. Im Zusammenspiel mit der Füllmaschine HP30E garantiert er die automatische Formung eines kontinuierlichen Produktstroms, der auf ein Förderband abgelegt und zum Messer transportiert wird. Dieses wird von einem Servomotor angetrieben und ist einstellbar. Es rotiert mit hoher Geschwindigkeit und teilt den Produktstrom präzise in einzelne Portionen. Dabei kommen Messerantrieb und Steuerung nie mit Produktrückständen in Kontakt. Bei einbah-



Bilder: Vemag

Der Portionierer MMP223 ist im Zusammenspiel mit der Füllmaschine HP30E für den kontinuierlichen Betrieb ausgelegt

niger Ausbringung produziert der MMP223 bis zu 200, bei zweibahniger Ausbringung bis zu 400 Portionen pro Minute. Auch bei sehr hohen Portionierleistungen und kompakten Abmessungen bleibt das Produkt sauber und in gleichen Abständen voneinander getrennt. Selbst Produkte mit einem hohen Anteil an Nüssen, Mandeln oder Trockenfrüchten erhalten ein sauberes Schnittbild. Durch speziell für die jeweilige Produktionsumgebung ausgelegte Antriebssysteme sind Langlebigkeit und Produktionssicherheit des Portionierers gewährleistet. Für die Steuerung der vollautomatischen Linie ist nur ein Bediener notwendig. An dem intuitiv zu bedienenden Display lassen sich u. a. das Portionsgewicht und die Portioniergeschwindigkeit einstellen. Die Produktform kann durch die eingesetzte Auslassdüse frei gewählt werden. Möglich sind verschiedene Formen: Eckig, zylinderförmig, abgerundet, mit Einbuchtung für die Karamellschicht – die Form kann mittels Formdüse je nach gewünschtem Endprodukt eingeteilt werden.

Erweiterung für Toppings

Auf Wunsch des Anwenders kann der MMP223 mit einer zusätzliche Düse über

dem Auslass ausgestattet werden. Dadurch können die Riegel im Produktionsprozess parallel zur Formung direkt mit verschiedenen Toppings wie Karamell- oder Fruchtmassen in unterschiedlichen Formen und Stärken versehen werden. Nach dem Portionieren und Schneiden können zusätzlich noch streufähige Toppings aufgetragen werden. Mithilfe einer Vibrationsrinne, die Vemag als Sortimentsabrundung anbieten kann, werden die gewünschten Zutaten wie Crispies oder Cerealien über die geformten Riegelstücke gestreut.

Hygienische Konstruktion

Alle Vemag-Maschinen erfüllen hohe Qualitäts- und Hygienestandards: Das einteilige Maschinengehäuse der Füllmaschine HP30E hat keine Gehäusespalten und besteht aus nicht rostendem Edelstahl. Glatte Flächen verhindern die Ansammlung von Produktrückständen und damit die Ansiedlung von Bakterien.

Der einteilige Trichter der Füllmaschine mit optimierter Zubringerdichtung garantiert eine sichere Abdichtung unter allen Produktionsbedingungen. Die Zubringerkurve wird zur Reinigung bei aufgeklapptem Trichter

mit nur wenigen Handgriffen demontiert. Nach der Demontage sind die Zubringerdichtungen frei zugänglich, sodass sie bei jeder Reinigung kontrolliert und bei Bedarf rasch ausgetauscht werden können. Alle Vemag-Maschinen lassen sich einfach und schnell mit den branchenüblichen Mitteln reinigen.

www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: Vemag



AUTOR
DANIEL ORLAMÜNDE
Sales Manager Bäckerei,
Vemag



AUTOR
KAI WÜRZLER
Verkäufer und Berater
Bäckerei International,
Vemag



DIOSNA
HYGIENIC
DESIGN LINE

Hygienisch optimierte Oberflächen,
offene Bauweise und Bodenabstände



DoughExperts

FERMENTIEREN | MISCHEN | KNETEN