

Überziehtechnik: der Glossmaster

Jeder (Überzugs-)Wunsch wird erfüllt



Marzipanpralinen, Cerealienriegel oder krosse Kekse werden noch delikater, wenn sie mit einem zarten Schokoladenüberzug versehen werden, bevor sie den Weg in den Handel, damit zum Konsumenten, antreten. Denn der köstliche Geschmack nach Schoko veredelt auch das feinste Produkt. Mit der richtigen Überziehtechnik gelingt das Vorhaben ohne Probleme – unabhängig davon, ob der ganze Artikel, nur ein Teil oder nur der Boden mit dem Kakaoprodukt überzogen werden soll.

Die Überziehtechnik basiert auf langjähriger Erfahrung und zeichnet sich durch effiziente, praxiserprobte Lösungen aus. Die modular aufgebauten Glossmaster aus dem Hause Chocotech, Wernigerode, zeichnen sich durch hohe Zuverlässigkeit im Langzeitbetrieb und geringen Wartungsaufwand aus.

Diese Überziehtechnologie sichert gleichmäßige Überzüge in Gewicht und Qualität, glänzende Produkte sowie eine hohe Lagerbeständigkeit. Die zu überziehenden Süß- und Backwaren können entweder mit einem Ganzüberzug, einem Bodenüberzug oder einem Teilüberzug verfeinert werden.

DAS MODELL MIT DOPPELTROG

Die Doppeltrogausführung der Überziehmaschine garantiert einen konstanten Temperaturgrad der Schokolade durch kontinuierlichen Masseaustausch. Beide Tröge sind beheizt mit warmem Wasser und getrennt regelbar.

Im vorderen Trog zirkuliert pulsationsfrei die temperierte Schokolade, die einen Doppelschleier erzeugt. Die Temperiermaschine liefert mehr Masse als für den Überzug nötig ist. Deshalb läuft der Überschuss in den wärmeren zweiten Trog über, wo bereits der Dekristallisationsprozess eingeleitet wird. Dieses Temperaturregime verhindert einen Masseaufbau in der Überziehmaschine auch bei einem Drei-Schichtbetrieb.



Überzugsanlage in Doppeltrogausführung.

Waffel plus Schokolade: ein ganz feiner Bissen.



LEICHTES HANDLING

Die Bedienelemente sind übersichtlich und logisch angeordnet, wodurch ein einfaches Handling möglich ist. Eine SPS-Steuerung mit Rezepturverwaltung sichert die Reproduzierbarkeit wichtiger Parameter.

Schon in ihrer Grundausstattung bietet die Maschine anwenderfreundlichen Komfort:

- pulsationsfreier, gleichmäßiger Doppelschleier;
- höhenverstellbarer Bodenwall;
- strömungsoptimiertes Gebläse für gleichmäßige Überzugsgewichte;
- pneumatischer Rüttler, verstellbar in Frequenz und Amplitude;
- abgestreifte Bodenglättwalze;
- hohe Lebensdauer des Gitterbandes durch optimale Gitterbandführung;
- beheizte und höheninstellbare Entschwänzerwelle;
- exakte Temperaturführung der Masse und des Maschineninnenraumes sowie
- SPS-Steuerung.

Bei der Konstruktion der Glossmaster-Anlagen wurde größte Aufmerksamkeit auf problemlose Zugänglichkeit zu den einzelnen Funktionsgruppen sowie auf ein ausgereiftes Verkleidungsdesign und große Bodenfreiheit gelegt, um eine gründliche und zeitsparende Reinigung zu ermöglichen.

Beispielsweise ist bei den Maschinen mit 420 bis 820 mm Bandbreite in der kurzen Version die komplette Gitterbandkassette nach oben hin schwenkbar ausgeführt. Dadurch entsteht voller Zugang zum Massebehälter. So ist es kein Problem, die glatten Wandungen schnell zu säubern. Deshalb können die Maschinen innerhalb kürzester Zeit mit einer anderen Masse weiter betrieben werden.



Glossmaster CT 60 mit 620 mm Bandbreite.

DAS ZUBEHÖR

Zubehör, wie Produktwendevorrichtungen zum Flippen der Produkte nach dem Bodenüberzug und Gitterbandniederhaltevorrichtungen zum Eindrücken aufschwimmender Produkte in den Bodenwall sowie Bodenabstreichvorrichtungen, die am Boden des Produktes nur einen Hauch von Schokolade belassen, ist lieferbar.



Einfach zum Reinbeißen: gefüllter Keks mit Schoko überzogen.

NASSREINIGUNG MIT EASY CLEAN

Die Glossmaster CT Easy Clean mit den Bandbreiten 820 bis 1300 mm wurde entwickelt für die Nassreinigung. Alle produktberührenden Baugruppen unterhalb des Gitterbandes – einschließlich des Gitterbandes selbst – werden vollständig mit Heißwasser geflutet. Gleichzeitig wird das Heißwasser umgepumpt, so dass auch die Produktleitungen innerhalb der Überziehmaschine und der Schleierbildner gereinigt werden.

Für diesen Vorgang ist in der Steuerung ein Programm hinterlegt für den automatischen Wasch- und Trocknungsprozess.



Der CT 60 mit aufgeschwenkter Gitterbandkassette. Fotos (6): Werk

Beschleunigt werden kann der Waschvorgang durch Zugabe einer speziell entwickelten Waschlösung, die restlos alle Rückstände in der Maschine beseitigt. Nach dem Waschen ist ein restloser Wasserablauf gewährleistet und ein leistungsfähiges Trocknungssystem entfernt Restwasser innerhalb von 15 Minuten.

Der ganze Reinigungszyklus dauert ca. zwei Stunden. Selbstverständlich ist die Maschine komplett in Edelstahl ausgeführt.

SUMMARY

The Glossmater coating equipment from Chocotech's Chocolate Division offers a good price performance ratio.

The machines are available from 420 up to 1300 mm belt width in various designs. Tilttable wire belt section for full access to the holding tank means quick and easy change over.

Also available is the Glossmaster Easy Clean, which is designed for a hot water wash down procedure.

Autor:
Dipl.-Ing. Erhard Hilker,
General Manager,
Chocotech GmbH,
Dornbergsweg 32,
38855 Wernigerode,
Telefon 03943 – 55 06 0,
Fax 03943 – 55 06 14,
Internet: www.chocotech.de,
E-Mail: info@chocotech.de
