

Einsatzfertige Anlagen

Die **Brotanlagen von GBT** sind individuell auf die Gebäcke und die jeweilige Industriebäckerei abgestimmt. Auf Wunsch gibt es auch **ganze Linien als Komplettlösung.**

Stefan Schütter

Die bekannteste Maschine von GBT ist wohl der Hochleistungs-Teigteiler Olympia, der weltweit in zahlreichen Brot-Aufarbeitungslinien als erstes Modul zum Einsatz kommt. Beim Olympia steuert ein Hydraulikzylinder den Pumpenkolbendruck und Kolbenweg. Der Pressdruck ist rezeptabhängig hinterlegbar und wird über ein proportionales Ventil geregelt. Durch die optimalen überschneidungsfreien Abläufe wird die Teigstruktur nicht verletzt und ein exaktes Gewicht erreicht. Die bei den herkömmlichen Maschinen bekannten Trichterpumpbewegungen sind beim

Olympia nicht vorhanden. Exakte Gewichte sind auch bei langen Kesselgaren und TA bis 180 möglich. Die teigschonende und gewichtsgenaue Technik wird seit Jahrzehnten kontinuierlich weiter entwickelt. Einsetzbar ist der Teigteiler für alle Teige von Weizen bis Roggen, auch mit langen Kesselgaren und hohen Teigausbeuten bis 180. Produktwechsel erleichtert dabei die serienmäßige Rezeptverwaltung mit Touchscreen. Der Olympia hat eine Leistung von 400 bis 1.600 Takten pro Stunde. Mit den Modulen Checkweigher, Kegelrundwirker, Vorgärschrank, Langroller und Endgärschrank lässt er sich zu einer kompletten Brotanlage ausbauen. Dabei sind alle Komponenten individuell auf die benötigte Leistung und die Anforderungen des Betriebes abgestimmt.

Aufarbeitung nach Maß

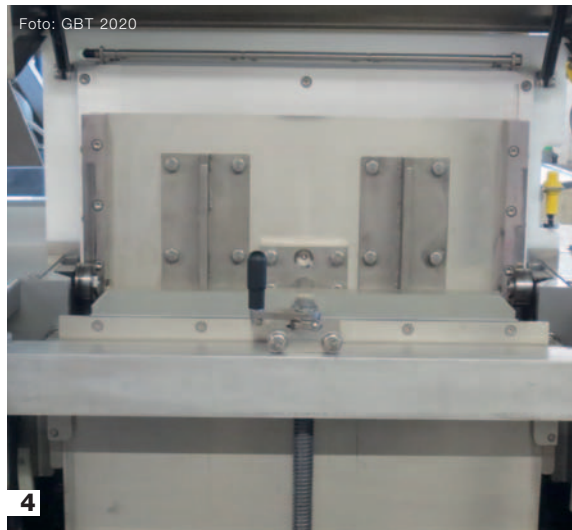
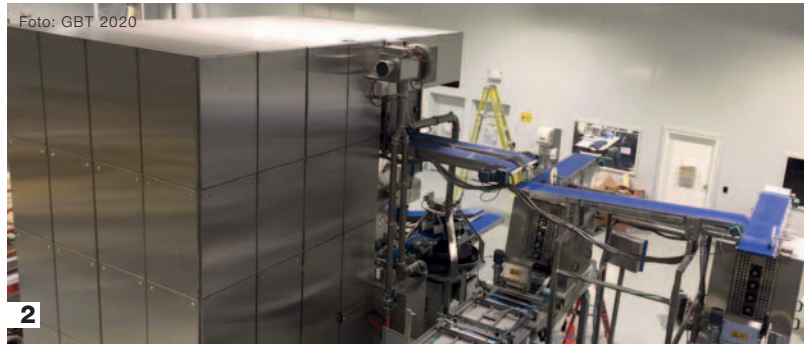
Den Kegelrundwirker Konus für Weizen- und Weizenmischteige bietet GBT nach Bedarf mit festen oder verstellbaren Wirkrinnen an. Das Modell Konus V 5000 mit verstellbarer Wirkrinne und einer Wirkstrecke von 4.660 Millimeter erreicht

mit einem Gewichtsbereich von 30 bis 1.800 Gramm eine Stundenleistung von bis zu 5.000 Teiglingen. Der etwas kleinere Konus V 3000 mit verstellbarer, 3.200 Millimeter langer Wirkrinne hat eine Stundenleistung von bis zu 3.000 Teiglingen in einem Gewichtsbereich von 30 bis 2.500 Gramm. Alternativ erreicht der Konus F 2500 mit fester Wirkrinne und 3.600 Millimeter Wirkstrecke eine Stundenleistung von bis zu 2.500 Teiglingen in einem Gewichtsbereich von 100 bis 1.200 Gramm. Vom Bänderrundwirker, der besonders für Weizenmisch-, Roggenmisch- und Roggenteige geeignet ist, gibt es zwei Modelle. Der Bola 3000 mit 3.000 mm Wirkstrecke und einem Gewichtsbereich von 300 bis 2.000 Gramm erreicht eine Stundenleistung von bis zu 2.500 Teiglingen. Der kleine Bola 2200 mit 2.000 Millimeter Wirkstrecke und einem Gewichtsbereich von 400 bis 2.300 Gramm hat eine Stundenleistung von maximal 1.800 Teiglingen. Der nachfolgende Vorgärschrank ist eine Maßanfertigung. Mit einem Einfacheinlauf sind Stundenleistungen von bis zu 1.800 Teiglingen möglich, mit einem Doppelseinlauf bis zu 3.000 Teiglinge. Noch höhere Stundenleistungen erreichen ein Palleteinlauf mit bis zu 4.500 Teiglingen oder ein zweifacher Doppelseinlauf mit etwa 8.000 Teiglingen pro Stunde. Zur Ausstattung der Vorgärschränke mit regel-



Foto: GBT 2020

Der Olympia arbeitet mit einer Kurvensteuerung mit einstellbarem Pressdruck, gewichtsbabhängigem Pressweg und einstellbarer Geschwindigkeit für Takte und Bänder.



1 Diese Brotanlage besteht aus dem Olympia H2, dem Rundwirker Konus V5000, einem Vorgärschrank mit Palleteinlauf, zwölfreihig und mit 80 Teigträgern, sowie dem Langroller LR6W4B2. **2** Der Vorgärschrank ist komplett mit steckbaren V2A-Blechen verkleidet. Zudem ist er elektrisch abgesichert und verfügt über große verschiebbare Sichtfenster aus Makrolon. **3** Hier sind der Hauptkolben und das Messer des Olympia zu sehen. **4** Die Messkolbeneinsätze sind beliebig einsetzbar. Pumpenkolben und Messer werden mechanisch über eine Kurvenscheibe angetrieben.

barer Geschwindigkeit gehören Teigträger in V2A-Edelstahl sowie Teigmulden mit Klippbefestigungen aus Polyester und mit Siebgewebe zur einfachen Entfernung für Reinigungszwecke. Zudem verfügen die Vorgärschränke über UV-Bestrahlungslampen zum Abtöten von Bakterien, ein Übersättigungsgebläse

und optional über eine automatische Kettenbeölung. Der Gärschrankauslauf arbeitet mit pneumatisch betriebenen Klappen, um eine optimale Zentrierung der Teigstücke auf dem Abtransportband zu erreichen. Mit insgesamt vier Langroller-Modellen deckt GBT alle Aufgabengebiete ab. Die beiden Langroller GBT

LR6 W3 B2 und GBT LR6 W3 B3 für reine Weizen und Weizenmischteige eignen sich besonders zur industriellen Herstellung von Baguettes, Batone, Franzella, oder Langbrot. Beide verfügen über drei versetzt übereinander angeordnete Walzenpaare mit Teflonmantel und etwa 300 Millimeter Walzenbreite. Die Flachdruckwalzen und das Einschlagband werden über ein zusätzliches Gebläse angeblasen. Der Endgärschrank mit Belader und Absetzmaschine arbeitet dagegen mit einer Wechsel-Klimaanlage und minimaler Luftgeschwindigkeit. Er ist wahlweise mit Bändern, Dielen, Gehängen oder Wendeträger lieferbar. GBT kann auf Wunsch auch noch alles dazu liefern, was nach der Aufarbeitung kommt.

Leistungsdaten GBT Olympia

Leistung: 400 – 1.600 Takte pro Stunde

Elektrischer Anschlusswert: ca. 8 kW

Ölverbrauch: ca. 0,125 l/h (teigabhängig)

Alleinstellungsmerkmal: Die Kurvensteuerung mit einstellbarem Pressdruck, der gewichtsabhängige Pressweg und die frequenzgeregelt Geschwindigkeit für Maschinentakte und Abtransportbänder.