

BAKEjet®



BACK- & BRATTUNNEL

Back- und Bratprodukte will die fleischverarbeitende Industrie heute möglichst schnell und mit geringstem Gewichtsverlust produzieren. Dieser Herausforderung stellt sich bei Schröter ein vierköpfiges Forschungs- und Entwicklungsteam. Mit individueller Konstruktion, Prototypenbau und zweijährigem Testbetrieb bei Kunden entwickelte die BAKEjet-Projektgruppe den optimalen Durchlauftunnel zum Backen, Braten und Rösten der verschiedensten Produkte.

Der neue Back- und Brattunnel von Schröter übertrifft beim Überbräunen von Fleischprodukten die Leistung herkömmlicher Backanlagen. Neben konstant hoher Produktqualität überzeugt das BAKEjet-System auch durch seine einfache Reinigung und Wartung.

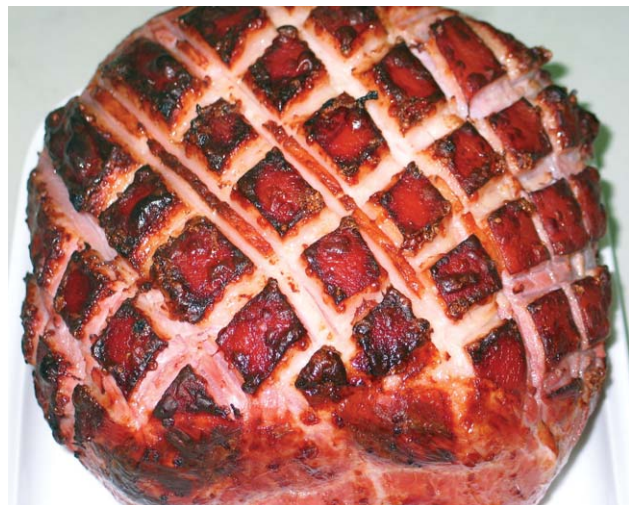
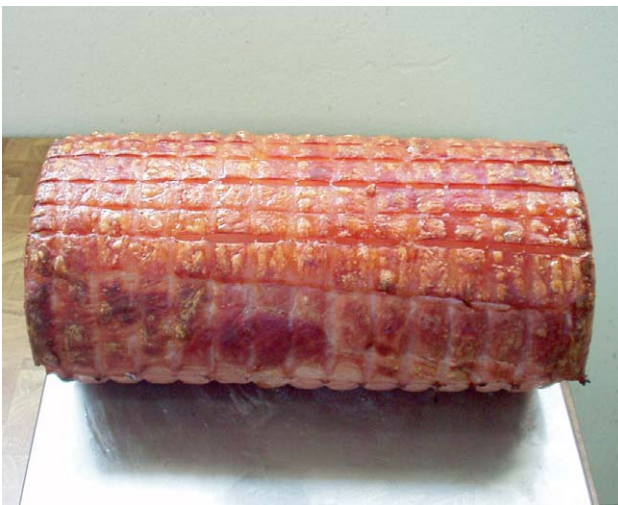
Optimale Bräunungsergebnisse sind mit herkömmlichen, wagenbesockten Anlagen nur schwer zu erreichen. Für Kunden, die besonderen Wert auf eine gleichmäßig und perfekt gebräunte Kruste legen, haben wir einen neuen Brat- und Backtunnel entwickelt.

Nach den ausführlichen Produkttests haben sich Infrarotstrahler als bestmögliche Wärmequelle erwiesen und sind nun in der täglichen Praxis im Einsatz. Im Vergleich zu herkömmlichen elektrischen oder gasbetriebenen Heizungen stellen sie größere Energiemengen in kürzerer Zeit zur Verfügung. Damit sind sie nicht nur leistungsfähiger, sondern ermöglichen es die erforderliche Temperatur und Zeit exakt einzuhalten. Ob Krustenschinken, Geflügelprodukte, Leberkäse oder Pasteten – die Infrarotstrahler sorgen einerseits für den geforderten minimalen Gewichtsverlust und andererseits für eine effiziente, gleichmäßige und schonende Kurzzeitbräunung. Je nach Bedarf stattet Schröter den BAKEjet mit unterschiedlichen Infrarotstrahlern sowie einem integrierten Umluftsystem aus. Eine Siemens-Steuerung regelt über ein Touchpanel Umluft und Temperatur stufenlos und garantiert damit gleichmäßige Produktergebnisse. Zusätzliches Plus: Dank verbesserter Anlagenkonstruktion und Einsatz der Infrarotstrahler konnte das Team den BAKEjet so kompakt bauen, dass wertvoller Produktionsraum gewonnen wurde. So benötigt der Backtunnel heute nur noch ein Viertel des ursprünglichen Platzbedarfs. Darüber hinaus lässt sich die Backanlage gut handhaben, ist energiesparend sowie wartungs- und reinigungsfreundlich.

Der neue BAKEjet eignet sich zum Braten, Backen und Rösten der verschiedensten Produkte.



ANWENDUNGSBEISPIELE



GUT GEBRÄUNT



Kapazität von 125 Kilogramm pro Stunde an Döner-Produkten.

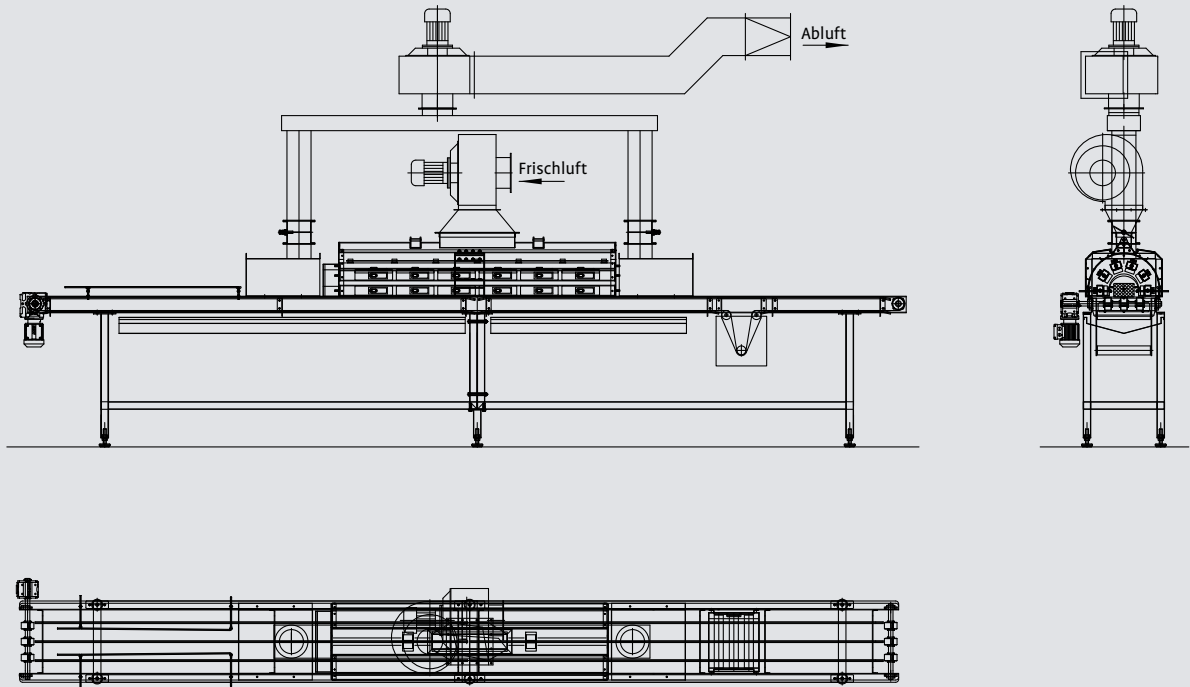
Zum Backen, Bräunen und Garen von Fleischwaren bietet Schröter seinen Kunden stets die passende Anlagenkombination. Selbst für ausgefallene Back- und Convenienceprodukte stehen so vollkontinuierliche Lösungen zur Verfügung. Darauf setzt seit 2009 die neu gegründete Düzgün Food GmbH.

Das Unternehmen nutzt nun einen BAKEjet BT-125 für die Dönerproduktion. Der knapp sechs Meter lange Backtunnel ist mit Keramikhochleistungsstrahlern ausgestattet, die Temperaturen von rund 600 Grad Celsius erreichen und sich stufenweise regeln lassen. Der Vorteil: Da die Wärme die Fleischoberfläche schnell bräunt und für eine optimale Kruste sorgt, bleiben die Gewichtsverluste gering. Weiteres Plus: Für ein gleichmäßiges Ergebnis lassen sich sowohl die Zuluft als auch die Geschwindigkeit stufenlos regulieren. Möglich macht das die Speicherprogrammierbare Steuerung SPS Siemens S7.

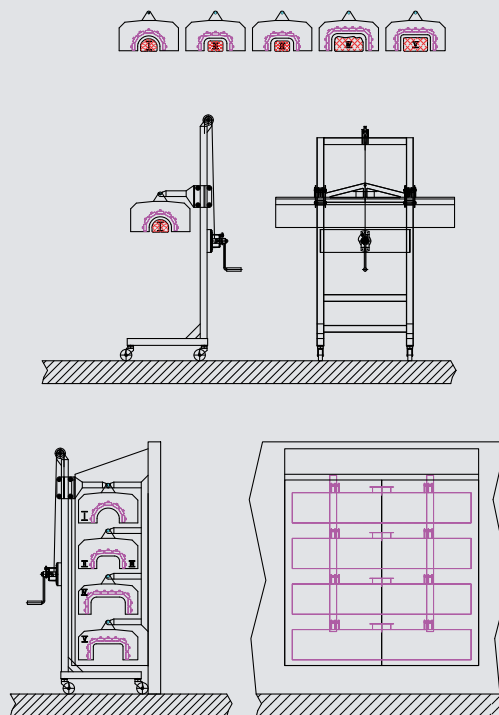


TECHNISCHE DETAILS

AUFBAU



BEHEIZUNGSEINHEIT (AUSWECHSELBAR)



TECHNISCHE DETAILS

TECHNISCHE DATEN *	
Leistung	250 kg/h
Produktgröße ø	280 mm
Gurt-Achsenlänge	5000 mm
Gurt-Breite	300 mm
Gurt-Geschwindigkeit	0,1 – 1,7 m/min
Behandlungstemperatur	Bis 700 °C
Anschlusswert Elektro	48 kW
Anschlusswert Wasser	2 l/min

* Beispiel (bei einer Leistung von 250 Kilogramm „Krustenbraten“ pro Stunde)

MÖGLICHE VARIANTEN	
Produkte (alle Formen) ø	10 – 350 mm
Produktgewicht	20 – 4500 g
Gurtlänge	2500 – 15000 mm
Gurtbreite	300 – 1800 mm
Lichte Höhe	100 – 400 mm
Temperaturen	max. 700 °C
Gesamtgewicht	950 kg
Abmessungen (L x B x H)	4,5 x 1,4 x 2,3 m

PRODUKT-SPEKTRUM
<ul style="list-style-type: none"> > Krustenbraten/Krustenschinken > Überbackener Schinken, Leberkäse > Geflügel, Geflügelprodukte > Pasteten-, Brotteigprodukte > Beef Jerky > Lasagne, Gratin

BEHANDLUNGSARTEN
<ul style="list-style-type: none"> > Backen > Braten/Rösten > Überbacken > Bräunen einer Glasur

BAKEjet® BA

Die Luftverteilung erfolgt durch Absaugen auf der linken Seite und durch Einblasen auf der rechten Seite von oben nach unten gleichmäßig.

Der Produktwagen wird vor dem Start durch eine Hubvorrichtung angehoben und während des gesamten Brat-/Backprozesses langsam gedreht (wie ein Grillspieß).

Alle Produkte werden so dem Einblasluftstrom ausgesetzt und zwar mit immer wechselnden Luftturbulenzen.

Dies ergibt für schwierig zu bräunende bzw. zu überbackende Produkte eine gleichmäßige Oberfläche wie z.B. Fleisch in Formen, Pasteten ect..

Auch alle anderen Brat-/Backprodukte sind mit entsprechend erhöhter Gleichmäßigkeit herzustellen bzw. zu überbacken.



Dreh-Hubeinrichtung



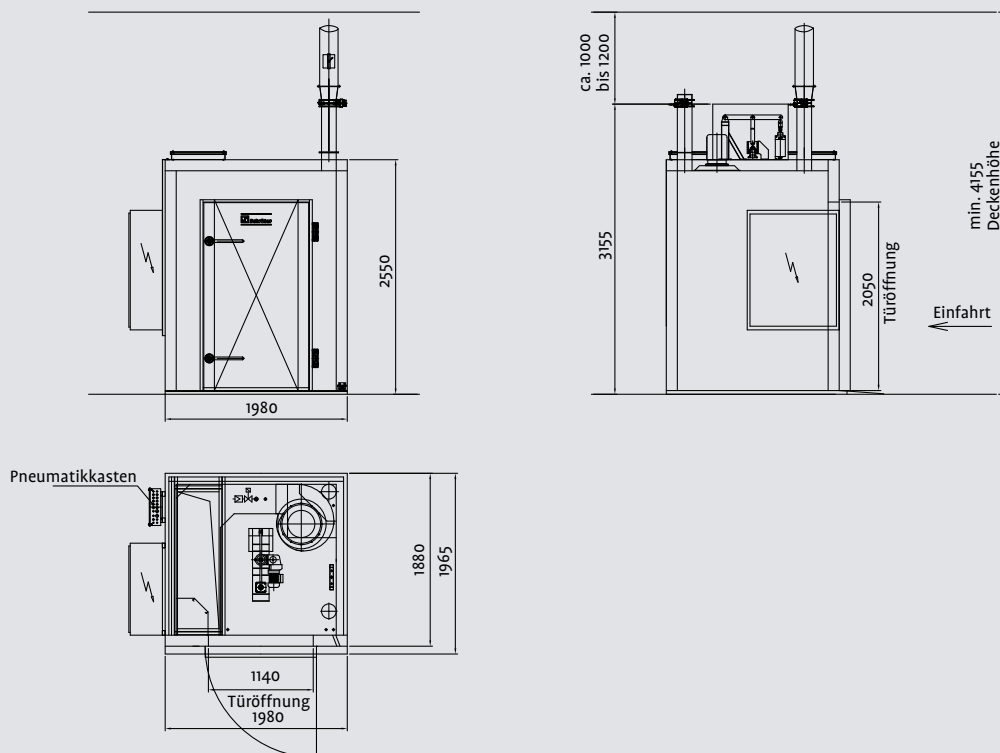
Produktbeispiel



Produktbeispiel

TECHNISCHE DETAILS

MASSSKIZZE



ANSCHLUSSWERTE	
Raumtemperatur	+40 bis +220 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	20 bis 98 rel. Feuchte
Elektro 230/400 V	60 kW
Heizung: Elektrisch	54 kW
Befeuchtung und Kochen: Dampf, 0,5 – 1,2 bar einstellbar	65 kg/h
Duschen: Wasser ½"	18 l/min
Druckluft 6 bar	10 l/min

DURCHFÜHRBARE PROZESSE

- > Backen
- > Rösten
- > Trocknen
- > Kochen
- > Duschen



SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG | BAHNHOFSTRASSE 86 | D-33829 BORGHOLZHAUSEN | GERMANY



Tel. +49 (0) 54 25.95 00
Fax +49 (0) 54 25.18 28

info@schroeter-technologie.de
www.schroeter-technologie.de