



PUNKT ODER STRICH

Mit dem Unifiller Compact Powerlift 500 von Boyens Backservice kann die Bäckerei Brantner aus Hardt im Schwarzwald sowohl runde Amerikaner rationell aufdressieren, als auch ihre „Apfeltraum“-Füllung gleichmäßig auf Plunderstückchen portionieren.



Fassungsvermögen lediglich an und drückt sie portionsweise durch eine Dosierdüse. Im Vergleich zu Systemen mit einer Förderschnecke bleiben dabei im Produkt enthaltene Stücke bis zu einer Größe von ca. 2 cm³ unversehrt erhalten. Der Ausstoß pro Takt ist über einen Volumenhebel einstellbar, der den Weg des Dosierkolbens im Produktzylinder begrenzt. Je nach gewünschter Menge kommen verschiedene Zylinder zum Einsatz. Diese sind in fünf Größen erhältlich. In der Regel decken aber 2-3 Zylindergrößen den benötigten Einsatzbereich des Unifillers ab. Bei jedem Betätigen des Tasters der Handdosierpistole portioniert die Maschine mit einem Kolbenhub ein Mal das über die Volumenskala eingestellte Stückgewicht. Hält man den Taster jedoch permanent gedrückt, dosiert der Unifiller den Trichterinhalt kontinuierlich portionsweise in der eingestellten Taktfrequenz. „In diesem Modus muss man sehr schnell sein, arbeitet aber auch

besonders rationell. Für die Punktdosierung von Kleinstmengen lässt sich sogar eine Sekundentaktung wählen.“ Für ein schnelleres Ansaugen des Trichterinhalts nach dem Produktwechsel sollte man die Volumenskala immer zunächst auf 100 % und dann auf die gewünschte Gewichtsmenge einstellen.

Stefan Schütterl

schuetter@backmedia.info/0234_915271-71

Weil die Konditorei personell eher knapp besetzt war, überlegte der Bäckermeister Konrad Brantner schon seit Längerem, welche Arbeitsschritte er dort durch den Einsatz von Maschinen vereinfachen könnte. Seit Mai 2013 kommt nun bei der Herstellung von Kirschplundern, Quarktaschen, dem „Apfeltraum“, Amerikanern, Nusszöpfen und Pizzazungen ein Unifiller Compact Powerlift 500 von Boyens Backservice zum Einsatz. Alle Rezepturen für Massen und Füllungen blieben bei der Umstellung von händischer auf maschinelle Dosierung unverändert. Die Maschine arbeitet rein pneumatisch und benötigt keine Stromversorgung. Erforderlich ist nur eine Druckluftleitung, die von einem Kompressor mit einer Ansaugleistung von 250-300 l pro Minute gespeist werden muss, wie er bei Brantner bereits vorhanden war. Der über eine Luftschnellkupplung angeschlossene Kolbendosierer saugt dann die Füllung des Vorratstrichters mit 52 Liter



Das Aufdressieren der Amerikanermasse erleichtert ein formgebender Lochtüllenauslass. Auch Plundergebäck wird nach dem Ausrollen mit dem Unifiller gefüllt.