

bmTEC GmbH
Am Kornfeld 3a
D-83562 Rechtmehring

Tel.: +49 (0)8076-8888-0
E-Mail: info@bmttec.de
www.bmttec.de

bmTEC
bäckerei-maschinen



PRODUKTVORSTELLUNG

RHEON TEIGBANDFORMER:
ERGÄNZUNGEN

bmTEC
bäckerei-maschinen

DAS UNTERNEHMEN



Die bmTEC GmbH steht seit nahezu 20 Jahren für robusten, maßgeschneiderten und ausgereiften Maschinenbau. Mit derzeit ca. 50 erfahrenen und bestens qualifizierten Mitarbeitern produzieren wir nicht nur äußerst langlebige und leistungsfähige Maschinen als Basis einer nachhaltigen, ressourcen-schonenden Produktion im Bäckereihandwerk mit Qualitätsanspruch. Als mittelständisches Familienunternehmen fühlen wir uns vor allem auch für das Gelingen Ihrer Vorhaben verantwortlich.

So bieten wir bewährte Lösungen zu einer großen Bandbreite von Themen in der Produktion: vom Vor-Portionieren, über das Transportieren, Heben und Bereitstellen, das Be- und Verarbeiten von Teigen und Teiglingen, das Bestreuen und Belaugen, bis hin zum automatisierten Be-

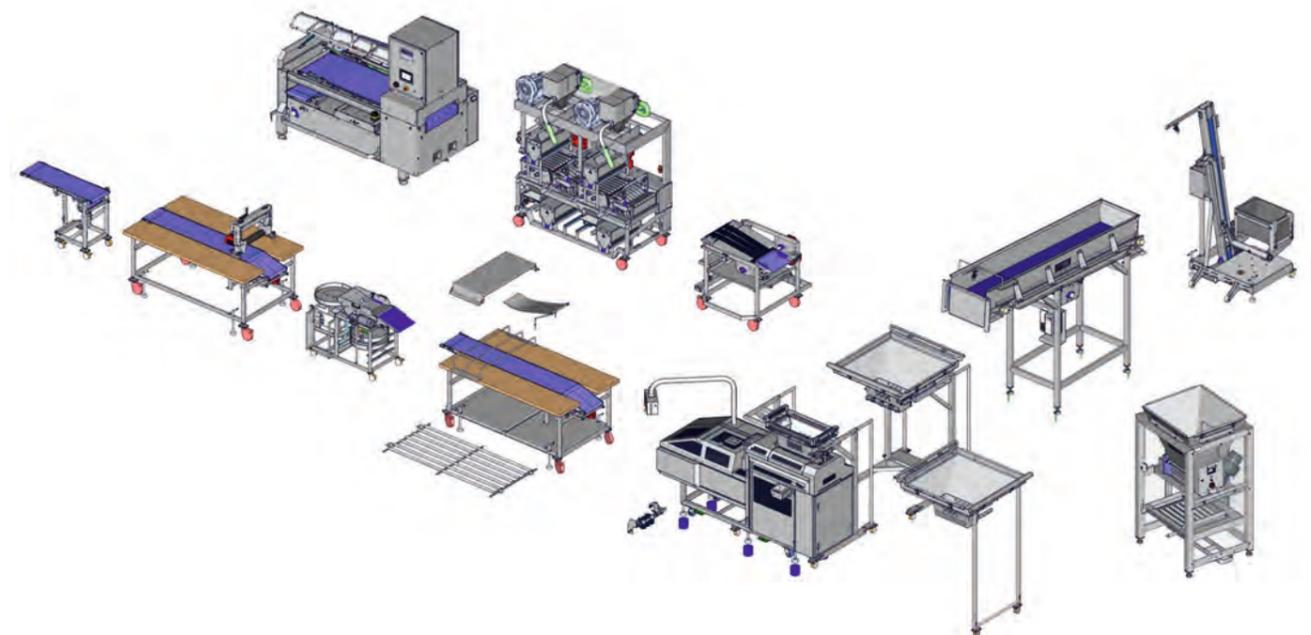
und Entladen von Blechen und Peelboards wie natürlich auch dem automatisierten Blechhandling wie z.B. dem vollautomatischen Be- und Entladen ganzer Stikkenwägen.

Unsere besondere Stärke liegt in der individuellen Planung, Konstruktion, Fertigung, Montage und Inbetriebnahme ganzer Produktionslinien ganz nach Ihrem Bedarf. Selbstverständlich kooperieren wir in einem ganzheitlichen Ansatz eng mit allen wichtigen und namhaften Spezialherstellern am Markt und binden deren Lösungen gerne in unsere Linien ein.



INHALT

Vor und am Abwieger.....	Seite 4-19
Übersicht verschiedener Komponenten	Seite 4-5
Teigzuführung	Seite 6-11
Trichter - Schneideeinheit – Transportband	Seite 12
Befeuchtungstisch	Seite 13
Arbeitstische	Seite 14-19



ERGÄNZUNGEN FÜR ABWIEGER



Vorportionierer über Abwieger



Vorportionierer mit Höhenförderung



Teigzuführband



Ersatztrichter



Vorportionierer für Wannen

Rheon Abwieger



VX122

und Teigbandformer



VX212



VX222



Wechseltrichter



Hebekipper für Wannen



Schneideinheit für 2- oder 3-reihige Produktion



Arbeitstisch mit Holz Arbeitsplatten und höhenverstellbarem Band



Befeuchtungstisch



TEIGZUFÜHRBAND

Das Teigzuführband sorgt für den schonenden Teigtransport zum Abwieger. Das hygienische Design verhindert unnötige Verschmutzung und gewährleistet eine schnelle und einfache Reinigung. Dazu können z.B. die Bandabstreifer einfach abgenommen und separat gereinigt werden.

Ausstattungsmerkmale

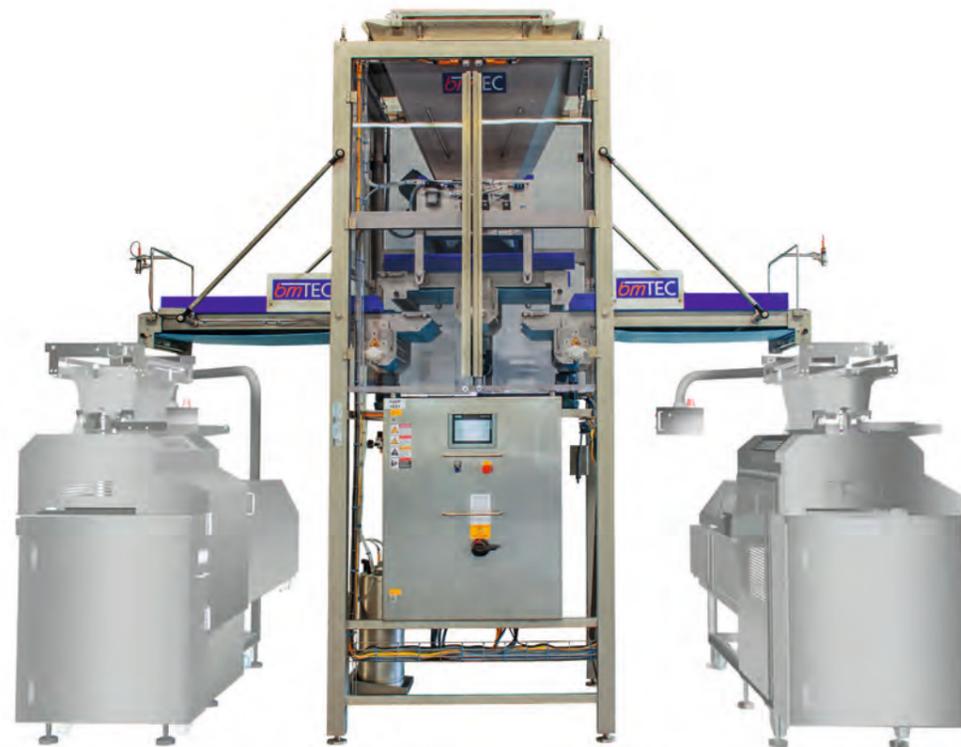
- Tragfähigkeit auf dem Transportband bis zu 300 kg Teig
- Teigvorschub über Füllstandsensor gesteuert
- Seitenwände mit Spezial-Folie überzogen
- Edelstahlgestell zur Verankerung im Boden

VORPORTIONIERER ÜBER ABWIEGER

Der Vorportioniertrichter ermöglicht die gleichmäßige Teigeingabe größerer Teigmengen in den Teigteiler oder Teigbandformer.

Ausstattungsmerkmale

- Trichter aus Edelstahl
- Trichterwände mit einzeln (zur Reinigung) entnehmbaren Antihaffolie
- Teigportionierung durch beölte Sternwalzen, je nach Ausführung in Portionen zwischen 6 und 12 kg
- Edelstahl Druckbehälter für Ölbevorratung
- SPS Steuerung
- Bedienung mittels Touch Panel
- Schaltschrank aus Edelstahl
- Edelstahlgestell, fahrbar
- Reinigungsfreundlich durch Hygiene-Design



VORPORTIONIERER MIT HÖHENFÖRDERUNG

Dieser Teigvorportionierer mit Übergabeband ist für das Vorportionieren von ca. 10 kg Portionen ausgelegt. Weitere Portionsgewichte nach Prüfung.

Ausstattungsmerkmale

- Trichter aus Edelstahl
- Trichterwände mit einzeln (zur Reinigung) entnehmbaren Antihaffolie
- Optional mit Kunststofftrichter ohne Antihaffolien
- Teigportionierung durch beölte Sternwalzen, je nach Ausführung in
- Portionen zwischen 6 und 12 kg
- Edelstahl Druckbehälter für Ölbevorratung
- SPS Steuerung
- Bedienung mittels Touch Panel
- Schaltschrank aus Edelstahl
- Edelstahlgestell, fahrbar
- Reinigungsfreundlich durch Hygiene-Design



Gerne passen wir unsere Konstruktion Ihren Gegebenheiten an, wie in diesem Beispiel, bei dem mit einem Hebekipper über die Zuführbänder zwei Rheon Kopfmaschinen beschickt werden.



Standardausführung

VORPORTIONIERER FÜR WANNEN

Der Teigvorportionierer wurde zum einfachen Vorportionieren Ihrer Teige in Wannen konzipiert.

Ausstattungsmerkmale

- Trichter aus Edelstahl
- Trichterwände mit einzeln (zur Reinigung) entnehmbaren Antihafffolie
- Wannenaufnahme in der Höhe einstellbar
- Teigportionierung durch beölte Sternwalzen, je nach Ausführung in Portionen zwischen 6 und 12 kg
- Edelstahlbehälter für Ölbevorratung
- SPS Steuerung, Bedienung mittels Taster
- Schaltschrank aus Edelstahl
- Edelstahlgestell mit Maschinenfüßen
- Reinigungsfreundlich durch Hygiene-Design



HEBEKIPPER FÜR WANNEN

Der Hebekipper ist für den Einsatz direkt an der Kopfmaschine konzipiert.

Ausstattungsmerkmale

- Traglast bis 50 kg
- Fahrenbares Gestell aus Edelstahl
- Sicherheitsdruckplatte
- Füllstandsensorgesteuertes Einkippen
- Wartungsarmer Zahnriemenantrieb
- Kipphöhen 1890, 2030 und 2230 mm



nassreinigungsfähige Ausführung

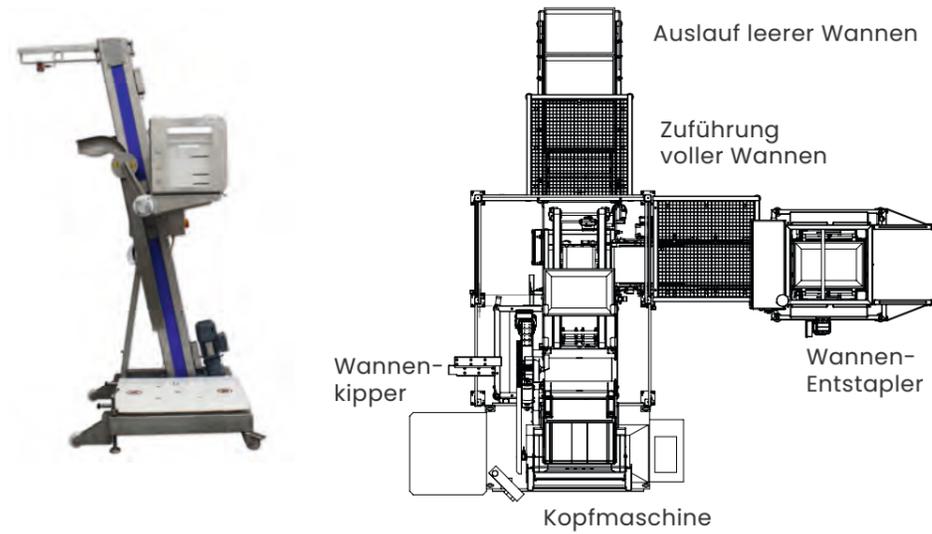


Übersicht verschiedener Kipppositionen

BEISPIELKONZEPTE ZUR AUTOMATION DER TEIGZUFÜHRUNG

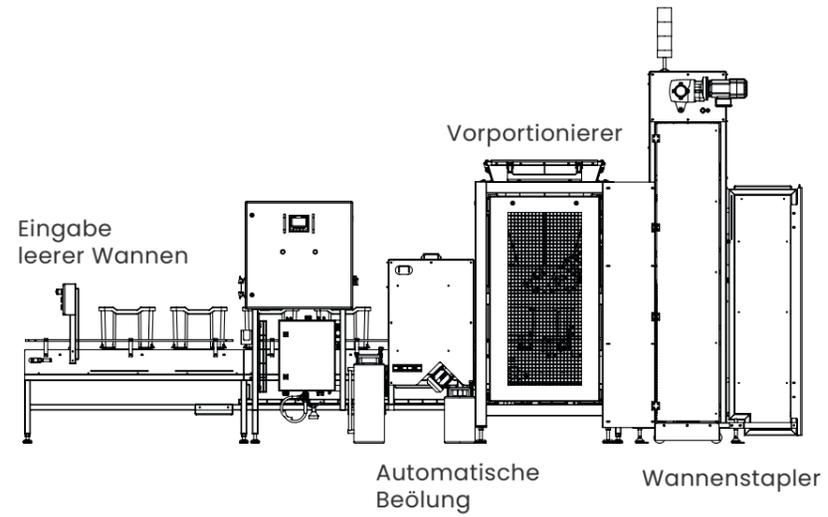
Gerne erarbeiten wir auch ein Konzept für mehr Effizienz und Kapazität

Entstapler



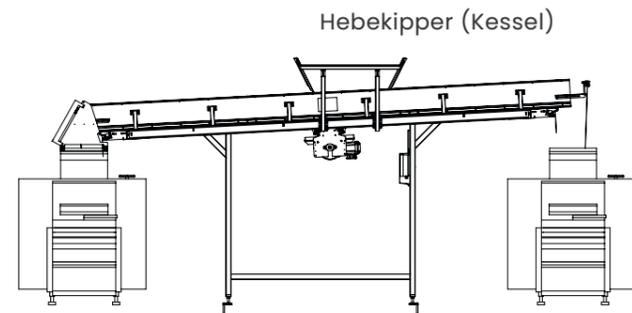
Sprechen Sie uns einfach darauf an - wir freuen uns auf Sie und Ihre Aufgaben.

Automatischer Vorportionierer in Wannen

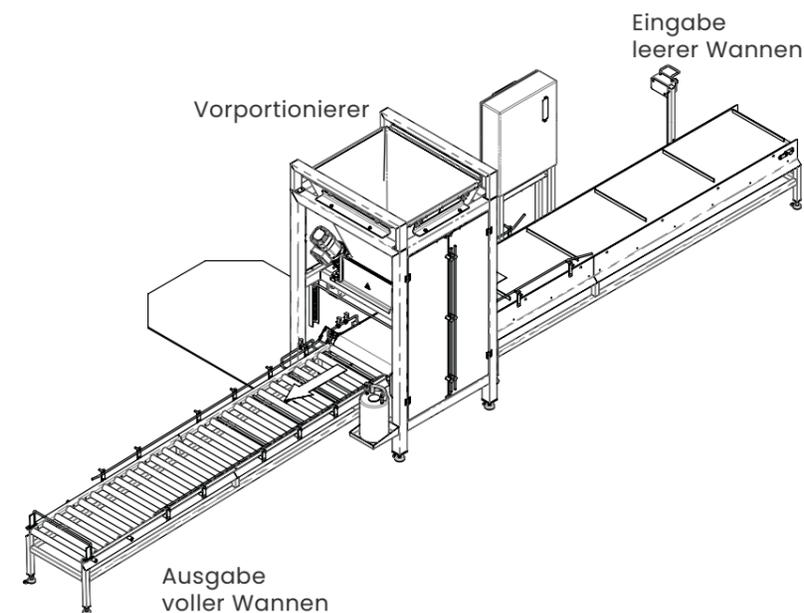


Teig-Verteilung

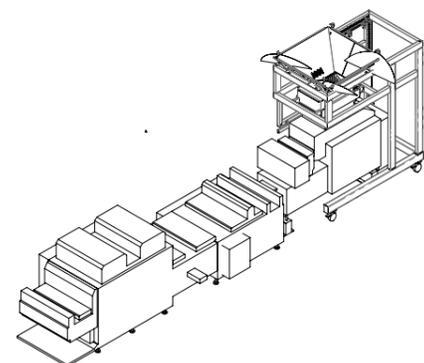
Ein Hebekipper, ein Teigzufuhrband, zwei Produktionslinien



Wannenzuführung



Vorportionierer über Teigbandformer



ZUBEHÖR FÜR ABWIEGER



Wechsel- / Ersatztrichter

- Trichter aus Edelstahl
- Trichterwände mit einzeln (zur Reinigung) entnehmbaren Antihafffolien
- Wechseltrichtern: bedarfsweise Verwendung von originalem Rheon-Trichter oder größerem bmTEC-Trichter
- Optional mit Kunststofftrichter ohne Antihafffolien
- Einkippseite: in Arbeitsrichtung von hinten oder von rechts
- Eingriffsschutz durch Sicherheits-Lichtgitter an der Oberkante Trichteröffnung



Schneideeinheit

Für Rheon Modell VX202, VX212 und VX222



Maßgeschneiderte Förderbänder

Wir bauen Ihre Förderstrecken nach Ihrem Bedarf.

BEFEUCHTUNGSTISCH (BEFT 300 oder 600)



Bestreuung/Befeuchtung BEFT 300



Bestreuung/Befeuchtung BEFT 600

Die Geräte zur manuellen Bestreuung in Arbeitsbreite 300 mm oder 600 mm können hinter fast jede Anlage gestellt werden. Die Teigstücke werden von oben mit Wasser besprüht und wahlweise von unten in einem Tauchbad zusätzlich befeuchtet. Im Drehteller wird dann einfach und effizient einseitig oder zweiseitig manuell besätet.

Ausstattungsmerkmale

- Bandbreite: 300 mm oder 600 mm
- Befeuchtung über Sprühdüsen für Produktoberseite
- Befeuchtungsmöglichkeit über Tauchbad für Produktunterseite
- Bandgeschwindigkeit einstellbar
- Drehtellergeschwindigkeit einstellbar
- 3 Stück Wechseldrehteller bei Bandbreite 300 und 1 Drehteller mit Schnellentleerungsöffnung bei Bandbreite 600
- Edelstahlgestell fahrbar

Hygieneeigenschaften

Das Hygiene Design des bmTEC-Befeuchtungstisches gewährleistet eine schnelle und einfache Reinigung. Dazu kann die Transportbandeinheit einfach abgenommen und in die Spülmaschine gestellt werden.



BEFT 300 hinter einem Arbeitstisch mit Anbindung über das Transportband

ARBEITSTISCHE



Arbeits-tisch mit Arbeitsflächen aus blauem Kunststoff



Arbeits-tisch mit abklappbarer Arbeitsfläche



Arbeits-tisch mit Arbeitsflächen aus Edelstahl



Arbeits-tisch mit Oberband zur manuellen Bestückung vor automatischem Absetzer



Arbeits-tisch mit abgedecktem Transportband



Arbeits-tisch höhenverstellbar, mit Bandnase und Ablage für Bleche

Die robusten Arbeitstische von bmTEC sind vielseitig einsetzbar. Die Tischlänge und -Breite, sowie die Materialien der Arbeitsflächen und Transportbänder können individuell gewählt werden. Zusätzlich gibt es zahlreiche Möglichkeiten bei der Verstellbarkeit des Tisches sowie bei der Ablagenauswahl.

Ausstattungsmerkmale

- Robuste, funktionale Ausführung des gesamten Tisches
- Standardbreite der Arbeitsfläche: 400 mm
- Standard-Tischlängen von 2.000 mm bis 3.000 mm
- Standard-Arbeitshöhe: 930 mm (+/- 25 mm)
- Mehlauffangwanne unter dem Tisch
- Fahrenbares Tischgestell mit gebremsten Rädern und zusätzlichen Feststellfüßen für einen sicheren Stand während der Produktion
- Hygieneausführung: Bandkörper komplett aus Edelstahl, leicht zu reinigen
- Bandgeschwindigkeit stufenlos einstellbar

Bandeigenschaften

- Transportband kann höhenverstellbar gewählt werden zur Eingabe z.B. auf einen Hörnchenwickler oder einen Kegelrundwirker

Ablagen

- Optionale Ablagemöglichkeit im Tischgestell
- Große Auswahl an Ablagen und anderem Zubehör auf Seite 16-17

AUSSTATTUNGSOPTIONEN ARBEITSTISCH



Ausstattungs Optionen



Unterschiedliche Materialien für Arbeitsplatten

Höhenverstellung zur Übergabe auf Hörnchenwickler oder Brot rundwirker



ZUBEHÖR ARBEITSTISCHE

Mit dem angebotenen Zubehör können die Arbeitstische nach individuellen Bedürfnissen ausgestattet und auch noch nach Jahren nach- oder umgerüstet werden.



Ablage oben



Ablage unten



Schleppen und Bandabdeckung

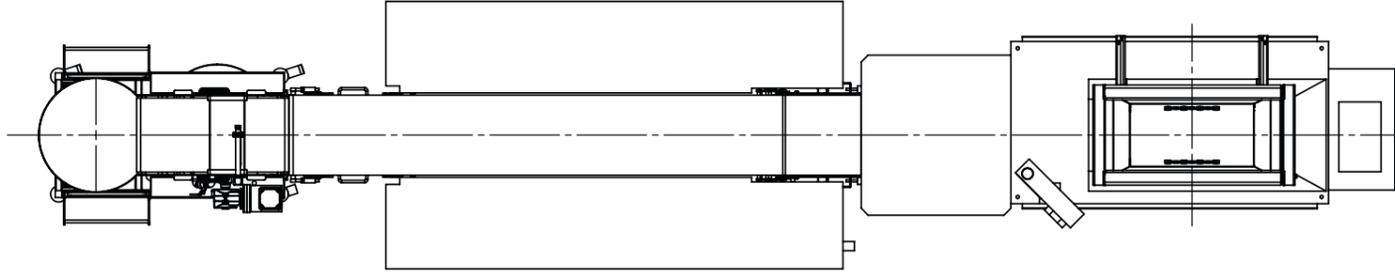
ARBEITSTISCHE KONZEPTE

Konzepte in Verbindung mit einem Arbeitstisch



Arbeitstisch mit Befeuchtungstisch BEFT 300

BEFEUCHTUNGSTISCH
ARBEITSTISCH
ABWIEGER

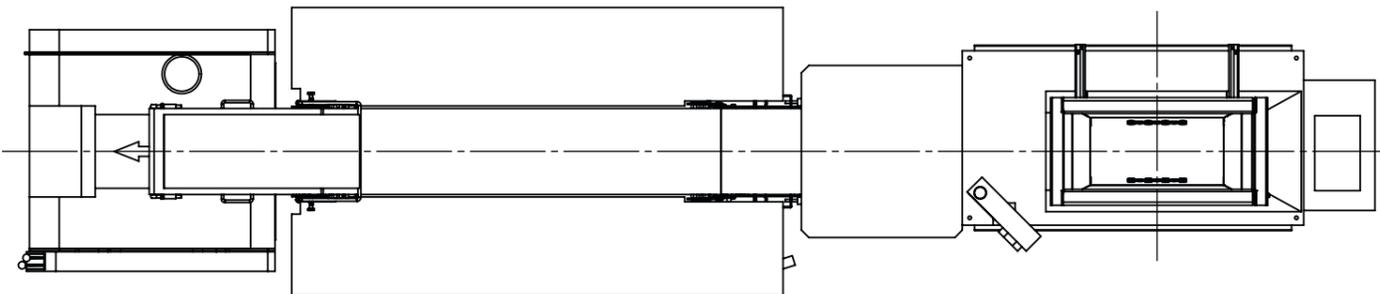


Befeuchten/Bestreuen
Arbeitstisch in Kombination mit einem Befeuchtungstisch mit Saatenteller



Höhenverstellbarer Arbeitstisch mit Baguettelangroller

BAGUETTELANGROLLER
ARBEITSTISCH
ABWIEGER



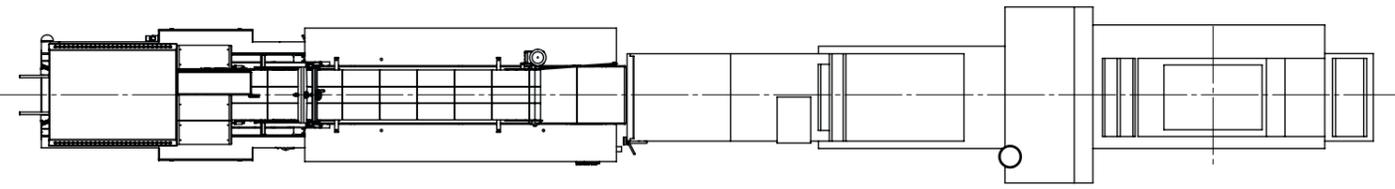
Langrollen
Höhenverstellbarer Arbeitstisch kombiniert mit

- Baguettelangroller
- Hörnchenwickler



Arbeitstisch mit Oberband

ABSETZER
ARBEITSTISCH
ABWIEGER



Aufarbeitung in einer Produktionslinie
Arbeitstisch mit Oberband zur manuellen Bestückung vor einem automatischen Absetzer

- Bestreuung
- Absetzer