



Fotos: BackMedia

Anfängliche Skepsis von Michael Bayer gegenüber dem Compact-Powerlift 500 von Boyens Backservice löste sich nach einem ausführlichen Test in der Backstube in Wohlgefallen auf.

Rationell und schnell

Bei der Bäckerei Bayer in Neu-Ulm legt man großen Wert auf traditionelle Rezepte und favorisiert Herstellungsmethoden, die die Qualität der Produkte auf einem gleich bleibend hohen Niveau halten. Technik kommt überall da zum Einsatz, wo sie die Arbeit erleichtert, Abläufe rationalisiert und daher sinnvoll ist. So hatte Michael Bayer als Chef der Produktion klare Vorgaben an die Dosiermaschine von Boyens Backservice: „Es sollte mit ihr möglich

sein, Massen nach unseren Rezepten zu verarbeiten, ohne Abstriche bei der Qualität der Produkte machen zu müssen.“

Lohnende Investition

Seit etwa eineinhalb Jahren arbeitet Bayer nun mit dem Powerlift mit Handpistole und Fußsteuerung. Der 52 Liter fassende Trichter aus Edelstahl ist nach seinen Aussagen für seinen Betrieb völlig ausreichend. Eingesetzt wird die Dosiermaschine für Sand- und Biskuitmassen, für Quark- und Mohnfüllungen, um Plunderteilchen mit Pudding zu füllen und um Saucen auf Pizzen aufzutragen.

„Das wirkliche Potential der Powerlift haben wir damit aber noch lange nicht ausgeschöpft.“

Wo früher zwei Mann damit beschäftigt waren, Amerikaner aufzudressie-

BOYENS COMPACT POWERLIFT 500

- Stufenlos höhenverstellbar über pneumatischen Lift
- Fahrenbares Standmodell
- 52 Liter Trichter
- Handpistole über Dosiervorsätze beliebig erweiterbar
- Produktzylinder in unterschiedlichen Größen

Die Handpistole ist sowohl für Rechts-, als auch für Linkshänder geeignet.



Über diesen Schalter wird der pneumatische Lift bedient. Bis zu 95 Kilogramm können so spielend gehoben oder gesenkt werden.



ren, genügt heute eine Arbeitskraft, die die Arbeit auch noch in kürzerer Zeit schafft. „Die reine Arbeitszeiterparnis ist enorm. Wir erreichen aber zusätzlich noch eine verlässliche Gleichmäßigkeit unserer Produkte.“



Der Wechsel der Vorsatzdüse wird über ein simples Gewinde vorgenommen. Für fast jede Anwendung sind passende Düsen erhältlich.



Über die direkt am Gerät anzubringende Winkeldüse lassen sich Formen mittels Betätigung des Fußschalters befüllen.



Der verstellbare Kolbenhub der Powerlift sorgt für die Gleichmäßigkeit und Gewichtsgenauigkeit der Produkte, wie hier bei Amerikanern.

Große Erleichterung

Doch es ging Bayer nicht nur um die Arbeitszeit, sondern auch um die Erleichterung der anstrengenden Arbeit. Denn bis auf das Befüllen des Trichters, zu dem noch immer zwei Angestellte den Kessel mit der fertig geschlagenen Masse auf den Tisch heben, ist die Bedienung der Powerlift von einer Person zu bewältigen. Dazu trägt auch die über Luftdruck betriebene, stufenlose Höhenverstellung mittels eines unscheinbaren Schalters bei. Voraussetzung dafür ist ein Kompressor mit sechs Bar Arbeitsdruck und einer effektiven Minutenleistung von 200 Litern. Optional erhält-

nachtropfen können. Mit diesen lassen sich Massen, aber auch Teige – etwa für Vinschgauer – extrem gewichtsgenau dosieren.

Bayer besitzt zwei unterschiedliche Produktzylinder für die Powerlift: die zwei und die drei Zoll-Variante. Das ermöglicht das Abdecken eines Volumenbereiches von 23 bis 532 Millilitern. „Diese Varianten befriedigen unseren Bedarf. Größere Gewichtsbereiche sind jederzeit durch Mehrfachförderung möglich, wie wir das beispielsweise für das Einfüllen der Sandkuchen nutzen.“ Als Zubehör erhältlich sind Zylinder, deren Hub bis zu einem Liter beträgt.

werden. Ein spezieller Aufsatz ist für die rationelle Fertigung von Quarkbällchen geeignet.

Reinigung leicht gemacht

Um die Reinigung der Powerlift durchzuführen, muss man kein technisches Genie sein. Der Schlauch der Handpistole lässt sich mit Hilfe eines kleinen Gummiballes, der in den Trichter eingesetzt wird, fast komplett entleeren. Ähnlich der Leitungsreinigung in einer Brauerei schiebt der Pfropfen die Masse vor sich her.

Die gesamte Technik lässt sich ohne die Zuhilfenahme von Werkzeug demontieren. Der Zusammenbau gestaltet sich ebenso simpel: Da sich die Einzelteile immer nur in einer Weise aneinander setzen lassen, können keine Fehler gemacht werden. Mehrere Sicherheitschalter verhindern die Inbetriebnahme der Powerlift, etwa ohne den Trichter aufzusetzen. Dadurch wird einer möglichen Verletzungsgefahr vorgebeugt.

Qualität hat ihren Preis

Die Bäckerei Bayer gehört nach preislichen Gesichtspunkten sicher nicht zu den Discountern, das will sie aber auch gar nicht. „Wir setzen bewusst auf Qualität und Exklusivität unserer Produkte – auch durch den Verzicht auf Vormischungen. Gerade in Bezug auf die Gleichmäßigkeit unserer Produkte werden wir dabei vom Powerlift unterstützt.“

aw/wernicke@backmedia.info/0234-9019971



Ein Hebel gestattet die schnelle Justierung des Kolbenhubs, der den Gewichtsbereich festlegt.



Da die Schnellkupplungen entweder männlich oder weiblich sind, kann beim Zusammenbau nichts verwechselt werden. Der rote Sicherheitsdraht am Trichter verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme der Maschine, ohne diesen montiert zu haben.

liche Massentransferpumpen, die per Infrarotmessung den Trichterfüllstand überwachen, können für ein unkompliziertes, automatisches Nachfüllen des Powerlift sorgen.

Genauigkeit

Der über eine Skala verstellbare Kolbenhub innerhalb des Produktzylinders führt bei identischen, homogenen Massen zu einer großen Gewichtsgenauigkeit. Tests bei Amerikanern erbrachten bei Bayer eine Abweichung von nur vier Gramm. Entsprechende Vorsatzdüsen mit Abscheidung ergeben wesentlich geringere Unterschiede, da diese nicht

Erstaunliche Einsatzbreite

Unterschiedliche Dosiervorsätze, variable Produktzylinder und umfangreiches Zubehör verwandeln den Powerlift in ein wahres Multitalent.

An die Dosierpistole lassen sich Vorsätze der gängigsten Dosiertüllen anbringen, egal ob rund oder sternförmig.

Eine in den Trichter einsetzbare Trennung erlaubt das Einfüllen und gleichzeitige Dosieren unterschiedlicher Massen je nach vorgegebenem Mischungsverhältnis. So können Marmorkuchen in einem Schritt in die Formen gefüllt



Das Befüllen des Massentrichters geschieht bei Bayer noch von Hand. Seitlich am Gerät angebracht ist der Fußschalter.



DAS SAGT MICHAEL BAYER,
BÖTTGERSTRASSE 2,
89231 NEU-ULM, TEL.: 0731/974910,
13 VERKAUFSSTELLEN:

„Die Entscheidung für den Powerlift habe ich nicht allein getroffen. Meine Mitarbeiter müssen damit arbeiten, also hatten sie da auch ein Wörtchen mit zu reden. Nach den Tests waren wir jedoch alle von dem Gerät überzeugt und möchten es heute in der Produktion nicht mehr missen. Neben einer enormen Zeitersparnis brachte sie meinen Mitarbeitern eine spürbare Arbeitserleichterung.“

