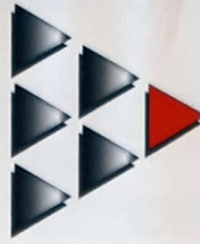


Rapidojet

Der Rapidojet ist ein Teigbereiter mit großer Leistungskraft und geringem Platzbedarf. Er verzichtet auf die klassischen Knetwerkzeuge und verwendet statt dessen ein eigenes, von Dr. Noll erfundenes Verfahren. Mehlpartikel fallen dabei gleichmäßig durch ein Rohr und werden von einer rotierenden Hochdruckdüse mit Wasser beschossen. Das Wasser benetzt die Mehlteilchen gleichmäßig und intensiv, gleichzeitig bewirkt der Hochdruckbeschuss einen Energieeintrag. Augenblicklich entsteht das Klebnetzwerk, in das die Stärkekörner so gut eingelagert sind, dass deutlich mehr Wasser gebunden wird als bei konventioneller Knetung, ohne dass der Teig klebt. Ein Teig mit 80 Teilen Wasser auf 100 Teilen Mehl verhält sich beispielsweise gegenüber verarbeitenden Maschinen wie ein Teig, in dem das Wasser/ Mehl-Verhältnis 70:100 beträgt. Neueste Modelle des Rapidojet bereiten pro Stunde bis zu 3,5 t Teig zu. Die Maschine kann zur chargenweisen Teigbereitung ebenso eingesetzt werden wie zur kontinuierlichen. Dank seiner Bauweise entleert sich der Knetzer praktisch selber. Seine Anwendung findet der Rapidojet sowohl in der Backwarenindustrie wie zur Herstellung von Pasta- und anderen Teigen.



FOOD TECH NOLL



FOOD TECH NOLL

Dr. Bernhard Noll
Wilhelmshöhe 10
74544 Michelbach / Bilz
Fon: +49-791 / 954 167 0
Fax: +49-791 / 954 167 1
Noll@Rapidojet.de
www.food-tech-noll.de

faltet ergeben die Bahnen nach dem Austritt aus der Matrize wieder ein Teigband. Die Strecke, die jedes Teigband dabei zurücklegt, ist gleich lang, so dass es zu keinerlei unfreiwilliger Dehnung kommt.

Nolls Forschungsanlage liefert ein Teigband von 15 mm Stärke. Selbst wenn dieses Teigband anschließend dünner gewalzt wird, wird das Verjüngungsverhältnis niemals so stark sein wie bei der Teigbandformung auf üblichen Anlagen und somit auch nicht die Dehnungsbelastung und die daraus resultierende Neigung zum „Zusammenschnurren“ des Teigs hervorrufen. Dafür hat das Teigband, das aus der Noll'schen Anlage entlassen wird, eine scharf geschnittene Außenkante bei exakt definierter Breite und Dicke.

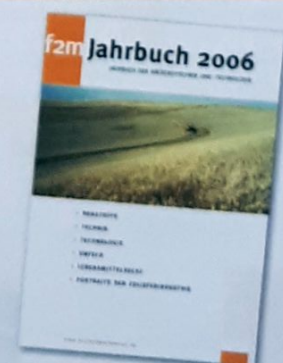
Die Forschungsanlage steht nicht allein. Denkbar, so der Forscher aus Michelbach an der Bilz, seien Anlagen, die kontrolliert Spannung in den Teig bringen sowie Kombinationen mit einem Rapidojet, jener Teigbereitungsanlage, die wenig Raum braucht, aber in der Lage ist, bis zu 3,5 t Teig pro Stunde herzustellen. Ein Rapidojet könnte beispielsweise mehrere Teigbandanlagen beliefern, die in verschiedene Richtungen weiterarbeiten.

food multimedia

**Was Sie schon immer über die Backbranche wissen wollten ...
lesen Sie es jetzt im Jahrbuch 2006, geschrieben von der
renommierten Redaktion der Fachzeitschrift brot+backwaren**

f2m

- INHALT:**
- + Stand der Technik
 - + aktuelle Forschungsergebnisse
 - + Marktdaten
 - + Die lebensmittelrechtlichen Veränderungen 2005
 - + und mehr



Verkaufspreis: 30 € pro Exemplar

Bestellungen: f2m foodmultimedia gmbh, Behnstr. 61, 22767 Hamburg, info@foodmultimedia.de, www.foodmultimedia.de