

Pizza-Belegesysteme

Raque Food Systems ist weltweit einer der führenden Anbieter von Dosier- und Garniersystemen zur industriellen Herstellung von Pizzaprodukten. Die Hauptmerkmale der Raque Pizza-Systeme sind :



- **Die kontinuierliche Funktion.** Die Pizzaböden werden während des Dosier- und Belegevorgangs nicht angehalten. Die Geschwindigkeit sämtlicher Einzelaggregate wird durch das Hauptantriebssystem geregelt.
- **Randfreie oder vollflächige Verteilung des Belags auf dem Pizzaboden.**
- **Automatische Rückführung der überschüssigen Streuprodukte in den Fülltrichter, sodaß eine optimale Ausnutzung des Rohmaterials garantiert wird.**
- **Konstante, hohe Leistungen von 30 bis 500 Pizzen/Min., bei verschleiß- und reparaturarmem Lauf.**

Die Grundlage: Frische, vorgebackene oder tiefgekühlte Teigböden. Rund, drei- oder vier-eckig oder in Form von Baguettes.

Zuführung der Pizza-Böden

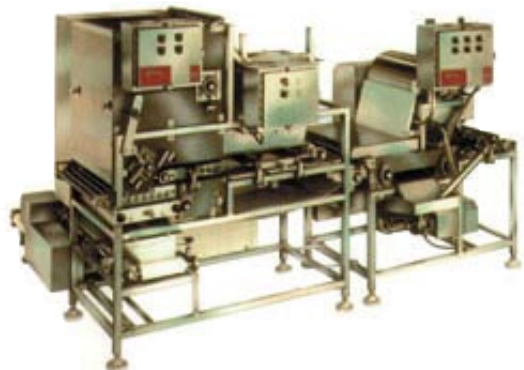
Übergabesystem: die vorbereiteten Teigböden werden direkt von der Back- bzw. Teigzubereitungsstraße auf das Transportsystem der Pizza Anlage abgelegt.

Magazinzufuhr: bei jedem Arbeitstakt wird ein Pizzaboden je Transportbahn aus dem Magazin abgelegt.

Manuell: Manuelle Aufgabe der Pizzaböden auf das Transportsystem.

Vollflächige Saucen-Dosierung:

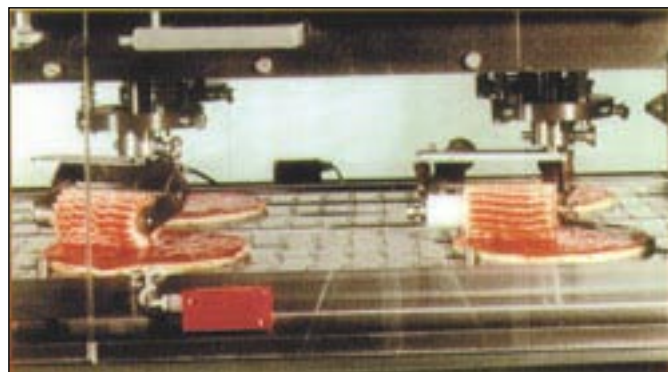
Die "Wasserfall"-Dosieranlage basiert auf einem Gardinen-Fließsystem, bei dem die Tomaten-, Hackfleisch- oder Bechamel-Sauce aus einer Produkttrommel auf die gesamte Pizza abgegeben wird. Die überschüssige Sauce wird wieder zum Behälter zurückgepumpt. Zur Vermeidung von Saucenresten an der Unterseite der Pizza liegen die Böden auf Stiften.



Randfreie Saucen-Dosierung:

Dieses System zur Dosierung von Tomaten-, Hackfleisch- oder Bechamel-Sauce besteht aus:

- a.) einem **Kolbenfüller**, der mittels Dosierventilen eine vorbestimmte Menge Sauce auf die Mitte des Bodens abgibt;
- b.) einer **Verteilstation**, die die Sauce mittels Drehköpfen auf den gewünschten Durchmesser verteilt, sodaß auf der Pizza ein Rand von ca. 0,5 bis 1 cm produktfrei bleibt.



Spezial-Dosiervorrichtungen, z.B. " duschenartige " Punktdosierungen, Dosierventile für flüssige Margarine und Sauce für Pizza-Baguettes.

Streuvorrichtungen:

"Topping"-Anlagen zum Streuen von z.B. geraspeltem Käse, Champignon- und Olivenscheiben, Gemüse- oder Schinkenwürfel etc. Auch hier wird unterschieden in

a.) **Anlagen zur vollflächigen Bestreuung**: Die Pizzaböden durchlaufen auf dem Transportband die Streuanlage, während das Streuprodukt über die gesamte Bandbreite abgegeben wird.

b.) **Anlagen zur randfreien Bestreuung**: Die Abgabe des Streuproduktes erfolgt über runde Dosierrichter, deren Durchmesser auf die jeweilige Pizzagröße abgestimmt ist. Die Dosierrichter sind auf einem Mitlaufschlitten montiert und bewegen sich während des Streuvorganges mit den kontinuierlich transportierten Pizzaböden mit.



Anschließend fahren sie für die nächste Dosierung wieder in ihre Ausgangsstellung zurück.

Rückföhrbänder: Ein Bandsystem fördert überschüssiges Streugut in den Produktbehälter der Topping-Anlage zurück.

Wiegezellen: Das Band, auf dem das Streuprodukt in den Vorratsbehälter der Topping Anlage transportiert wird, ist auf Wiegezellen montiert, die fehlendes Streugut im Behälter signalisieren. Mittels eines einstellbaren Minimum- / Maximum-Levels wird ein gleichbleibender Füllstand im Vorratsbehälter und eine bessere Gewichtskontrolle gewährleistet.

Kräuterstreuvorrichtung für Trockenkräuter oder Gewürze.

Wassersprühvorrichtung: verbessert durch die Aufgabe eines feinen Wassernebels vor dem Tiefgefrieren die Haftung der Streuprodukte auf den Pizzen.

Optionale Zusatzaggregate:

Raspelanlage für Käse.

Schneide- und Ablegeautomat für z.B. Salami- oder Pepperonischeiben.

Arbeitstische für Personal zur manuellen Platzierung von Produkten, wie Shrimps, Artichocken, ganze Oliven etc. Diese Arbeitstische können an beliebiger Stelle am Transportsystem platziert werden.