

Schneller Pizza backen

SEIT EINIGEN MONATEN LÄUFT IN GROSSBRITANNIEN DER ERSTE PIZZAOFEN VON AASTED DFT, DER MIT STEINPLATTEN UND STIR-TECHNOLOGIE AUSGERÜSTET IST. DIE VORBACKZEIT FÜR PIZZA VERKÜRZT SICH DEUTLICH.



++ Bild 1

Gesamtansicht des Pizzaofens

+ Die Ofenserie, zu der dieser Pizzaofen gehört, heißt Conny. Zum ersten Mal allerdings wurde der 28 m lange Ofen mit einem Steinplattenband ausgestattet und schon hier beginnt die Besonderheit. Das Band läuft innerhalb des Ofens zurück, sodass der Wärmeverlust möglichst klein gehalten wird. Außerdem wird vor dem Wiedereinlauf bzw. der Wiederbelegung noch einmal kontrolliert aufgeheizt. So gelangen alle Pizzen auf ein Band mit gleich hoher Temperatur und es ergibt sich eine spezifische Kruste.

Die Breite des Ofens beträgt 1.250 mm. Die Steinplatten eignen sich auch, um besonders kleinformatige Produkte zu backen. Um gegebenenfalls einen Stein auszutauschen, wird die Halterung seitlich geöffnet und die Steine lassen sich entnehmen bzw. neu einlegen. Jeder Stein besitzt eine zur Mitte hin leicht erhöhte Oberfläche. Diese Form sorgt dafür, dass die Oberfläche im Vergleich zu geraden Steinen etwas größer ist und keine Gefahr besteht, dass sich Abdrücke der Halterungen nach dem Backen im Pizzaboden wiederfinden.

++ Bild 2

Der Ofen ist 1.250 mm breit



++ Bild 2

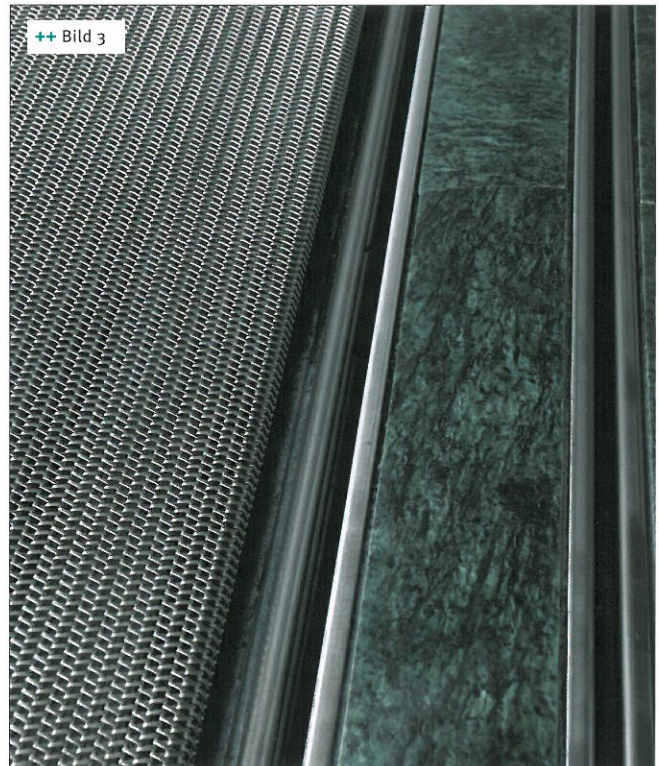
Die Steinalterungen enden auf schweren Ketten, die wiederum über Lager durch den Ofen geführt werden. Die Kugellager ihrerseits sind hoch temperaturbeständig, sodass sie nach Aussagen von Aasted ApS, Farum, Dänemark, jahrelang ihren Dienst tun, ohne dass sie ausgetauscht werden müssen. Die Kugellager laufen auf einem Stahlwinkel, der im Inneren der Ofenwand montiert ist, was wenig Reibung und außerdem Laufsicherheit und -ruhe garantiert. Ein darüber angebrachtes Schutzblech schützt das Kugellager und seine Bahn vor Verschmutzungen.

Das Band läuft über große Trommeln und wird gezogen. Während die Trommel am Ende des Backprozesses fest montiert ist, kann sich die Trommel am Einlauf des Ofens so bewegen, dass stets die optimale Spannung des Bandes garantiert ist. Der Antrieb sitzt an der Achse der äußeren Trommel.

Der Ofen wird elektrisch beheizt, wobei oberhalb des Bandes STIR-Elemente zum Einsatz kommen (STIR = Selektives Transformiertes InfraRot, eine IBT Handelsmarke). Zur Erzeugung von STIR® werden Emittter (Strahler) aus hochfestem Trägermaterial verwendet, auf deren abstrahlenden Oberflächen sich Funktionskeramiken befinden. Der jeweilige Typ der Funktionskeramik, die Emittterform, die Emitttertemperatur und die primäre Energieart richten sich nach dem jeweiligen Verwendungszweck. Diese Beschichtung erzeugt bei bestimmten Temperaturen das spezifische selektive transformierte Infrarot (STIR), das den Absorptionsspektren des Backgutes optimal entspricht. Dadurch werden das Eindringen der Wärme und somit der Backprozess beschleunigt. In dem neuen Aasted-Steinofen reduziert sich dadurch das Vorbacken einer 25- oder 27-cm-Pizza.

Unterhalb des Bandes wird konventionell elektrisch geheizt, eine dritte Heizzone heizt das rücklaufende Band auf die gewünschte Temperatur vor. Alle drei Heizungen sind separat gesteuert. Vorteil der elektrischen Beheizung ist die schnelle Bereitstellung der Wärme und die im Vergleich zur Heizung mit Gas trockenere Luft im Backraum.

Sowohl die oberen wie die unteren Heizelemente hat Aasted zu Baugruppen zusammengefasst. Der gesamte Anschlusswert des Ofens liegt bei rund 1.300 kW. Dieser vergleichsweise hohe Wert begründet sich nicht aus dem



++ Bild 3

© Aasted

++ Bild 3
Der Ofenauslauf

durchschnittlichen Verbrauch, sondern aus dem Wunsch, auch bei einer längeren Produktionspause schnell auf die gewünschten Temperaturen zu kommen.

Ansonsten verbraucht der Ofen nach Aussagen von Aasted's Entwicklungs-Ingenieur Jacob Jacobson weniger Energie als konventionelle Öfen. Gesteuert wird die Wärme getrennt nach Ober- und Unterhitze zonenweise – hier sind es vier Zonen. Eine fixe Zuordnung der Steuerungsparameter zu Rezepturen sorgt dafür, dass keine ofenbedingten Qualitätsschwankungen auftreten.

Zur Wartung oder zum Austausch der Heizelemente lassen sich die Verkleidungen entfernen. Der gesamte Ofen steht standardmäßig auf 450 mm hohen Beinen, sodass auch darunter sauber gemacht werden kann. Bei Bedarf lässt sich die Beinlänge variieren. +++

ANZEIGE

Hilfe braucht Helfer.

„Ich war mehrmals in den Projekten und weiß, dass wir schon mit bescheidenen Mitteln viele Leben retten können.“

Dr. Maria Furtwängler

Werden auch Sie zum Helfer!

Ärzte für die Dritte Welt e.V.
Offenbacher Landstr. 224
60599 Frankfurt am Main

Telefon +49 69.707 997-0
Telefax +49 69.707 997-20

Spendenkonto
488 888 0

BLZ 520 604 10

www.aerzte3welt.de

