

Einrichtung Knetersteuerung mit Teigruheanzeige (Abb.1.) & Rezept ohne Knetersteuerung mit Temp.-Erfassung (Funkfühler) und Teigruheanzeige (Abb. 2. + 3.)

Abb. 2. Ohne Knetersteuerung (Schritt 2)

Komp-Nr	Bezeichnung	Preis/Parameter	Sollmenge	ME
S06	Weizen 550 Silo 6		70,000	kg
2256	Cool-time Gold MXI		2,800	kg
5100	Steinspeisesalz Jod		1,540	kg
3408	Backstange Vandermoorteile		0,700	kg
2016	Uniform Back-Hefe Stange 4x2		1,750	kg
K-1-1	Kneterrezept 1			
Knet08	Wasserstart		Ja	-
Knet02	Mischen rechts		00:06:00	Zeit
Knet04	Kneten rechts		00:07:00	Zeit
Knet06	Teigtemperatur		24,000	°C
Knet07	Teigruhe		00:15:00	Zeit
Eis	Eis		2,275	kg
0018	Schüttwasser		37,343	L
0018	Schüttwasser		2,000	°C
0018	Auslauf		1,000	-

Abb. 1.

Ist bei den Brotteigen der gleiche Ablauf (Steuerung der Kneten, Messung der Teigtemperatur über Kneterthermometer, Start der Teigruheanzeige nach Temperaturmessung) wie bei den Brötchenteigen gewünscht, muss das entsprechende Brotrezept von der Rezeptreihenfolge und den Automatikkomponenten so angelegt werden wie das Brötchenrezept!!

Abb. 1. Mit Knetersteuerung

Komp-Nr	Bezeichnung	Preis/Parameter	Sollmenge	ME	TA%
S06	Weizen 550 Silo 6		5,600	kg	33,4
S02	Roggen 1150 Silo 2		2,100	kg	12,5
BW01	Roggensauer Behälter 1		1,800	kg	10,7
BW03	Weizenvorteig Behälter 3		2,800	kg	16,7
5100	Steinspeisesalz Jod		0,200	kg	1,2
2016	Uniform Back-Hefe Stange 4x2		0,025	kg	0,1
Eis	Eis		0,000	kg	
0018	Schüttwasser		4,250	L	25,3
0018	Schüttwasser		18,000	°C	
0018	Auslauf		0,000	-	
TT01	Teigtemp.-Erfassung		26,000	°C	
K-1-1	Kneterrezept 1				
Knet02	Mischen rechts		00:05:00	Zeit	
Knet04	Kneten rechts		00:05:00	Zeit	

Abb. 2.

Soll bei den Brotrezepten keine Knetersteuerung aber die Teigtemperaturerfassung (mittels Funkfühler) und anschließender Teigruheanzeige erfolgen, muss zuerst die Komponente „TT01 Teigtemp.-Erfassung“ an das Rezept angefügt werden. Anschließend die Komponente „K-1-1 Kneterrezept 1“ einfügen.

Abb. 2. Ohne Knetersteuerung (Vorbereitung Schritt 1)

Komp-Nr	Bezeichnung	Preis/Parameter	Sollmenge	ME	TA%
S06	Weizen 550 Silo 6		5,600	kg	33,4
S02	Roggen 1150 Silo 2		2,100	kg	12,5
BW01	Roggensauer Behälter 1		1,800	kg	10,7
BW03	Weizenvorteig Behälter 3		2,800	kg	16,7
5100	Steinspeisesalz Jod		0,200	kg	1,2
2016	Uniform Back-Hefe Stange 4x2		0,025	kg	0,1
Eis	Eis		0,000	kg	
0018	Schüttwasser		4,250	L	25,3
0018	Schüttwasser		18,000	°C	
0018	Auslauf		0,000	-	
TT01	Teigtemp.-Erfassung		26,000	°C	
K-1-1	Kneterrezept 1				
Knet07	Teigruhe		00:15:00	Zeit	

Abb. 2.

Anschließend die beiden Zeilen „Knet02 Mischen rechts“ und Knet04 Kneten rechts entfernen“ und abschließend die die Komponente „Knet07 Teigruhe“ mit Angabe der gewünschten Teigruhezeit eingeben.