

WDG40A sorgt für den richtigen Dreh

Der etwas andere Sightseeing-Tipp: Drehgeber WDG40A backt schönes Brot

Kommen Sie an den Hafen in San Francisco (Westküste USA), so müssen Sie unbedingt die weltberühmte Bäckerei BOUDIN SOURDOUGH Bakery and Cafe aufsuchen, die seit 1849 äußerst geschmackvolle und sehr interessante Brotvariationen herstellt.

Diese Bäckerei ist ein wirkliches Erlebnis. Denn nicht nur die geschmackliche Vielfalt überzeugt, auch jeder Technikinteressierte kommt hier auf seine Kosten. Es gibt ein Museum, in dem sehr anschaulich gezeigt wird, wie in früheren Zeiten Brot hergestellt wurde. Die anschließende Führung durch die aktuelle, hochmoderne Fertigung beeindruckt ebenfalls ungemein. Aus dem Teig entstehen vor den Augen eines staunenden Publikums die außergewöhnlichsten Brotformen: Krebse, Hasen, Hummer, Herzen, etc.

Hier werden täglich tausende von Brötchen, Broten, Baquettes, Pizzen und vieles mehr hergestellt. Ein sehr hoher Automatisierungsgrad und schier endlose Transportbänder stellen die hervorragende Qualität und die erforderlichen Ausbringungsmengen sicher.

Mit dabei – Drehgeber von Wachendorff Automation!

Mehrere Teigherstellungsmaschinen eines führenden deutschen Maschinenherstellers sorgen für eine gleichbleibend gute Mischung und Teigverarbeitung sowie die nötige Flexibilität. In diesen Teigmaschinen werden die hochpräzisen und industrieroebusten Wachendorff-Drehgeber WDG40A eingesetzt. Trotz der kleinen Bauform bieten diese Drehgeber eine hohe Auflösung und eine sehr präzise Signalform für die feinfühligte Maschinensteuerung. Die hohe Schutzart IP65 am Welleneingang und IP67 am Kabelabgang schützen den Drehgeber bei der täglichen intensiven Reinigung.



Mehr Informationen:

www.boudinbakery.com

www.wachendorff-automation.de