

Bachelorthesis Maschinentechnik

Automatisierte Crêpe-Herstellung

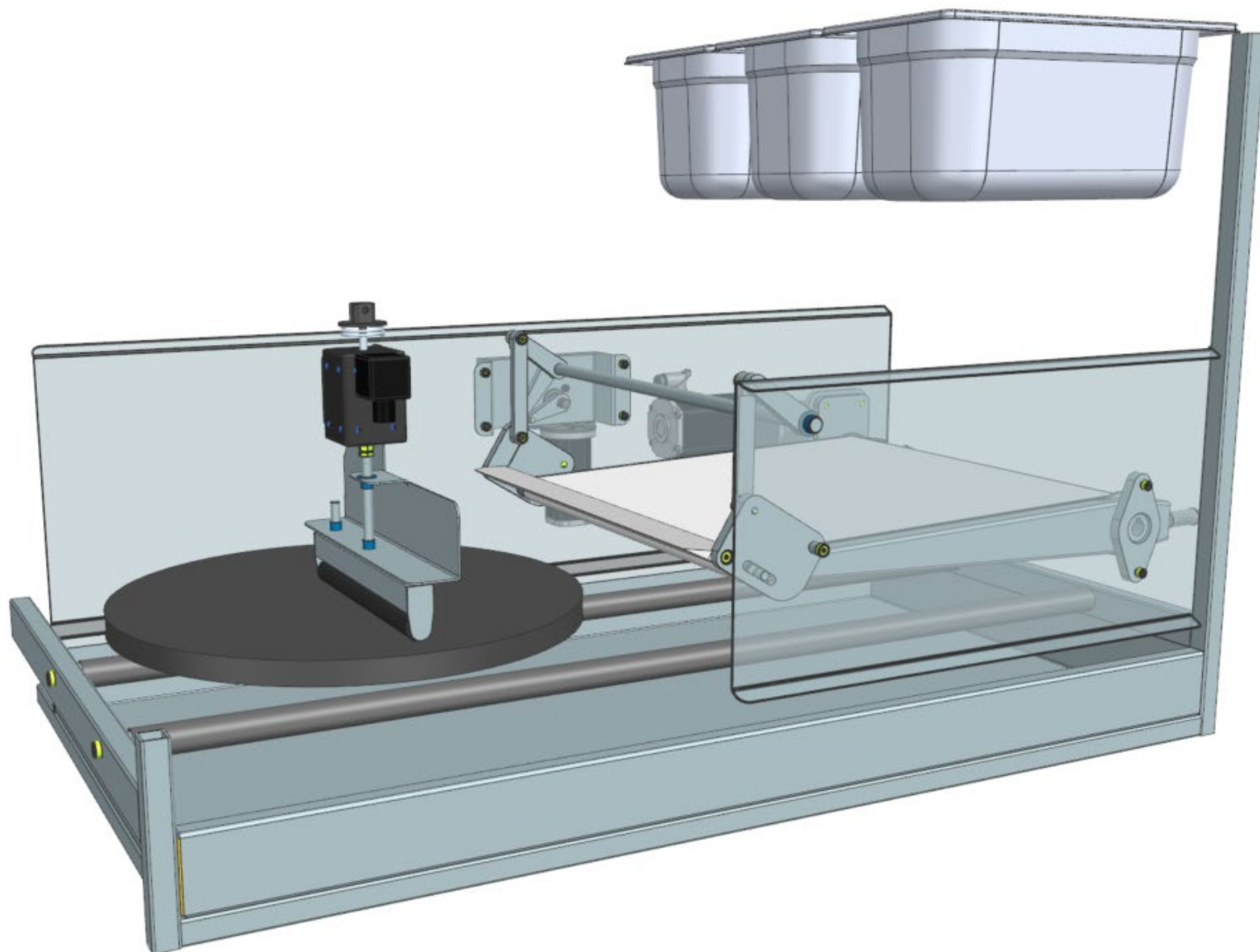


Abbildung 1: Gesamtaufbau Crêpe-Maschine

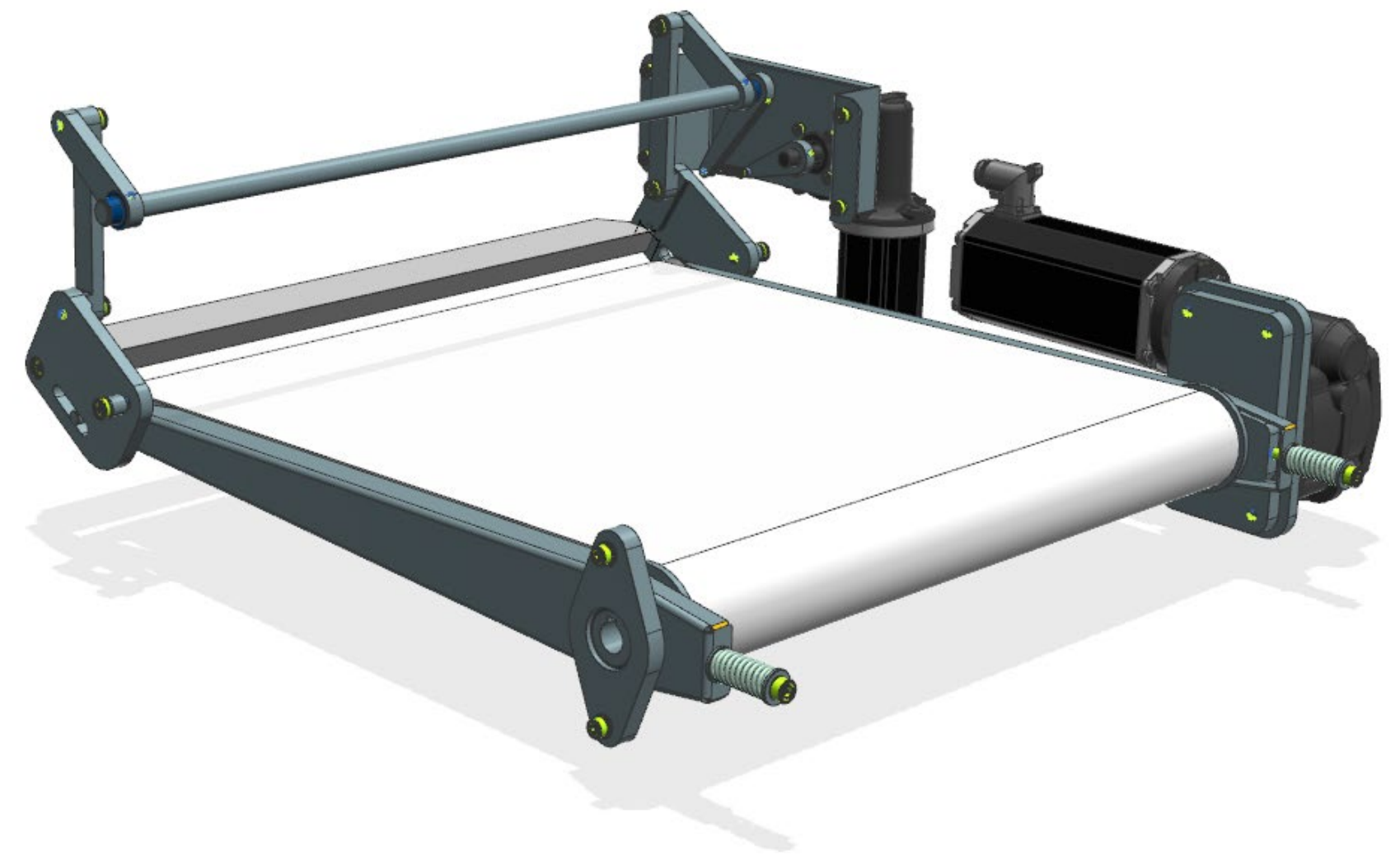


Abbildung 2: Förderband-Modul

Problemstellung

Um die Herstellung von Crêpes bei der Grepery zu vereinfachen, soll ein Gerät entwickelt werden, welches Rohlinge backt. Das Belegen und Falten erfolgt weiterhin in Handarbeit. Das Gerät soll gut in die Küche einbringbar und einfach zu bedienen sein.

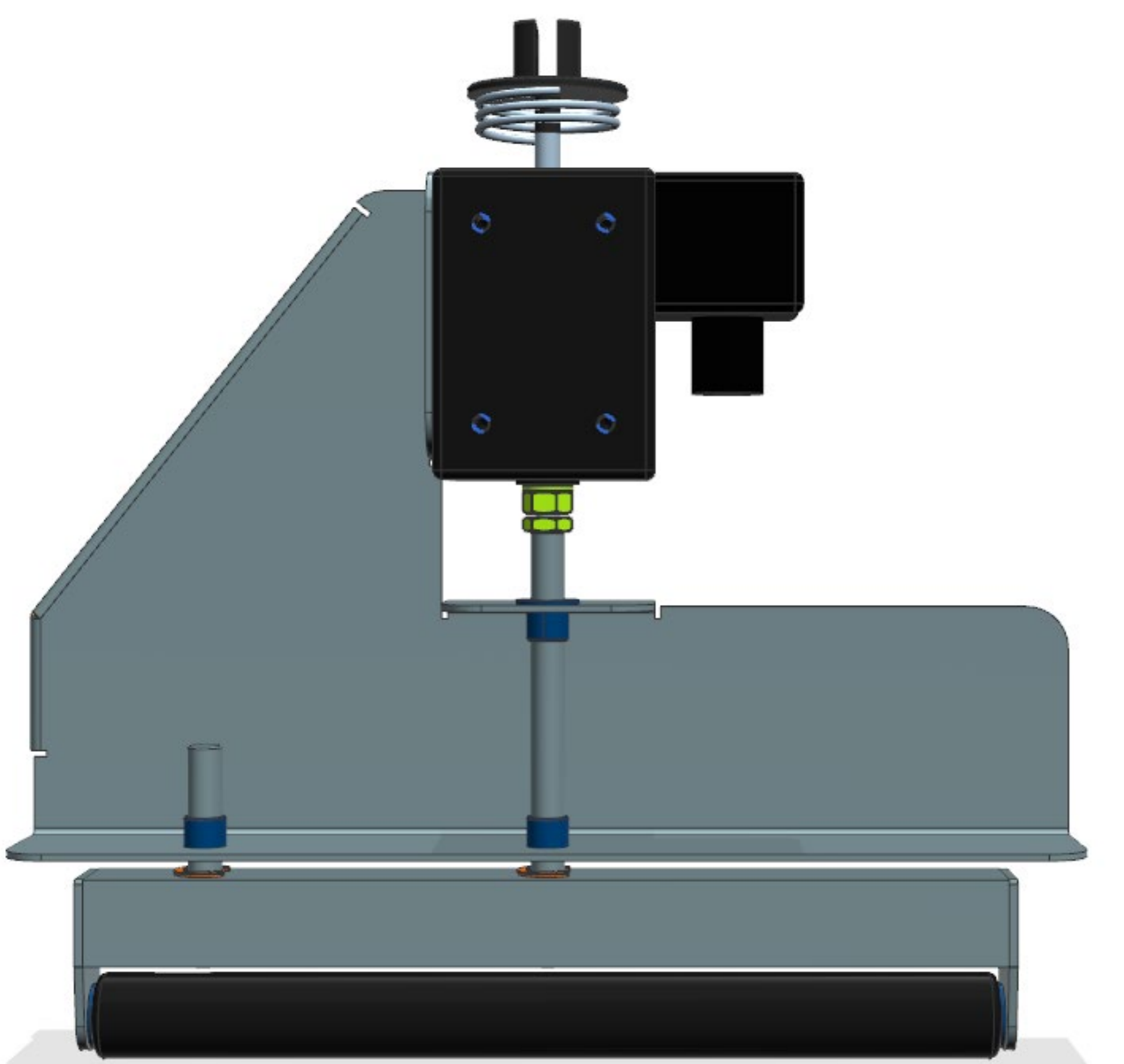


Abbildung 3: Verteiler-Modul

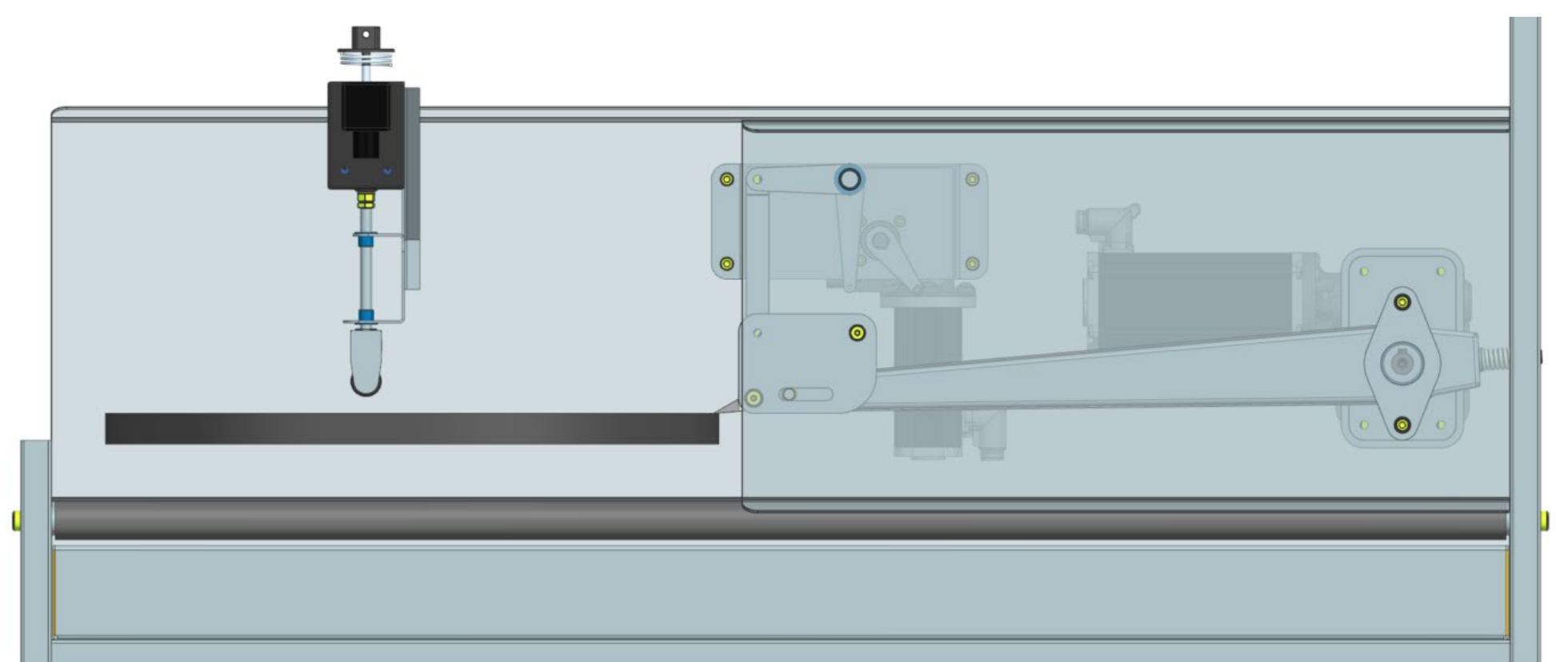


Abbildung 4: Start des Aufhebens eines Crêpe

Lösungskonzept

Der Teig wird auf eine drehende Platte dosiert und mit einer sich senkenden Rolle verteilt. Nach dem Backen der ersten Seite wird der Crêpe mit einem Förderband gewendet, indem sich die Platte seitlich verschiebt. Nach dem Backen der zweiten Seite wird der Crêpe ausgegeben.

Ergebnisse

Das Gesamtkonzept steht, detailliert ausgearbeitet wurde vor allem das Förderband-Modul (siehe Abbildung 2), das die kritische Teilfunktion des Wendens und des Transports übernimmt.

Colin Mathis

Betreuer:
Prof. Dr. Adrian Koller

Experte:
Ivan Wyssen

Industriepartner:
Access Gourmet AG

