

Popcorn-Herstellung mit Heißluft!

Die
Technologie
für die fort-
geschrittene
Produktion

Besser als mit Öl?

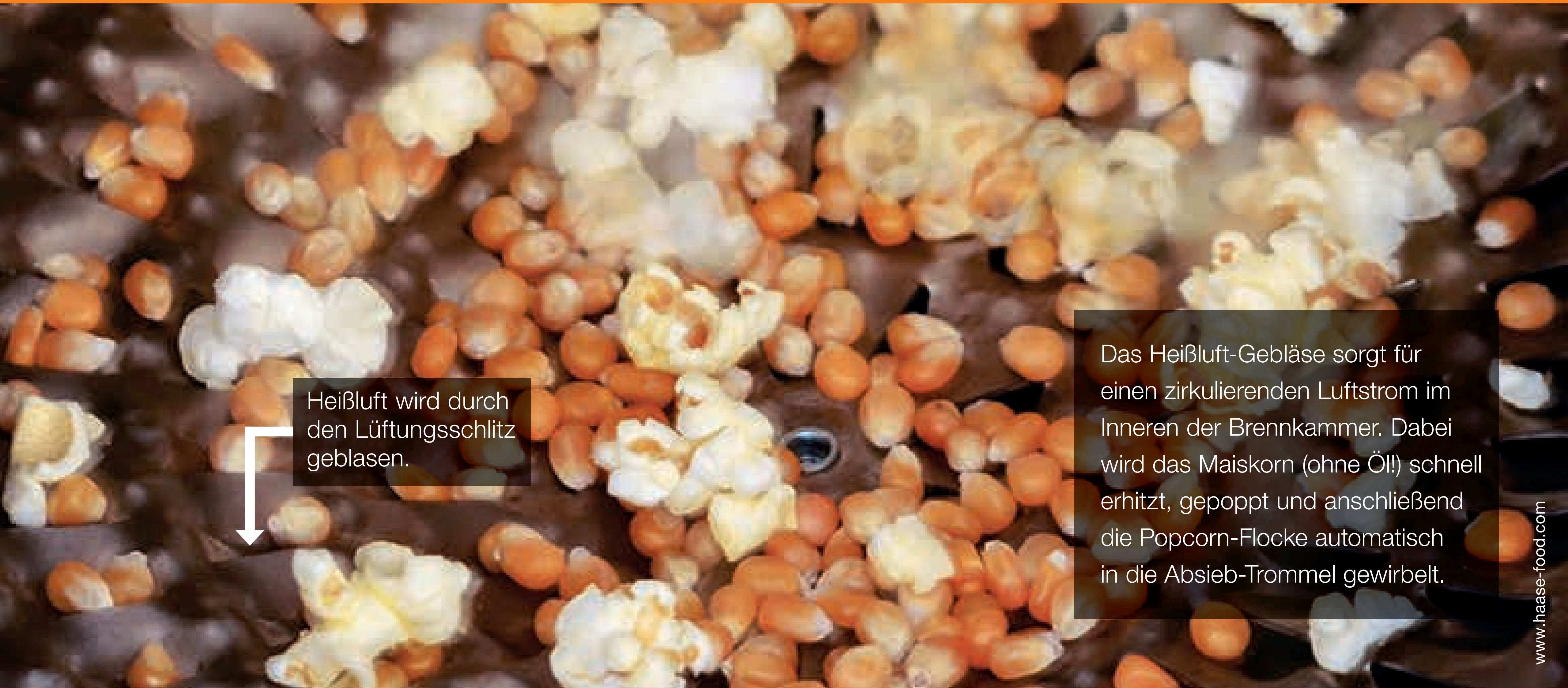


Popcorn-Herstellung mit Heißluft – 9 Vorteile:

- 1 Popcornmais wird durch eine **Heißluft-Turbine** aufgepoppt und nicht durch heißes Öl bzw. Fett
- 2 **Kostengünstigere** Herstellung, da **ohne Öl** geröstet wird – **kosteneffizienteste** Popcorn-Produktion
- 3 Fertiges Popcorn hat **20% weniger Kalorien** und enthält weder Transfette noch Karzinogene
- 4 Popcorn-Flocken sind **schöner und gleichmäßiger** als bei der Herstellung mit Öl
- 5 Die Maschinen laufen **vollautomatisch** und brauchen nur eine **geringe Aufmerksamkeit** / Personal
- 6 Popcorn-Flocken sind geschmacksneutral und dadurch **ideal für die weitere Aromatisierung***
- 7 **Hohe Produktionskapazität** bei gleichbleibender **höchster Produktqualität**
- 8 In der Absieb-Trommel werden ungeplatzte Maiskörner durch die ständige Rotierung **automatisch ausgesiebt**
- 9 **Einfache Bedienung, Reinigung und Instandhaltung**

*Bei den Modellen Robopop 60 und Grand Robopop 220 ist ein vollautomatisches Aromatisieren (Salz) integriert.

Heiße Luft bringt den Mais zum Poppen.



Heißluft wird durch den Lüftungsschlitz geblasen.

Das Heißluft-Gebläse sorgt für einen zirkulierenden Luftstrom im Inneren der Brennkammer. Dabei wird das Maiskorn (ohne Öl!) schnell erhitzt, gepoppt und anschließend die Popcorn-Flocke automatisch in die Absieb-Trommel gewirbelt.



Zwei Mais-Reservoirs für unterschiedliche Mais-Sorten.

Vollautomatische Steuerung durch Touch-Screen-Bedienung.



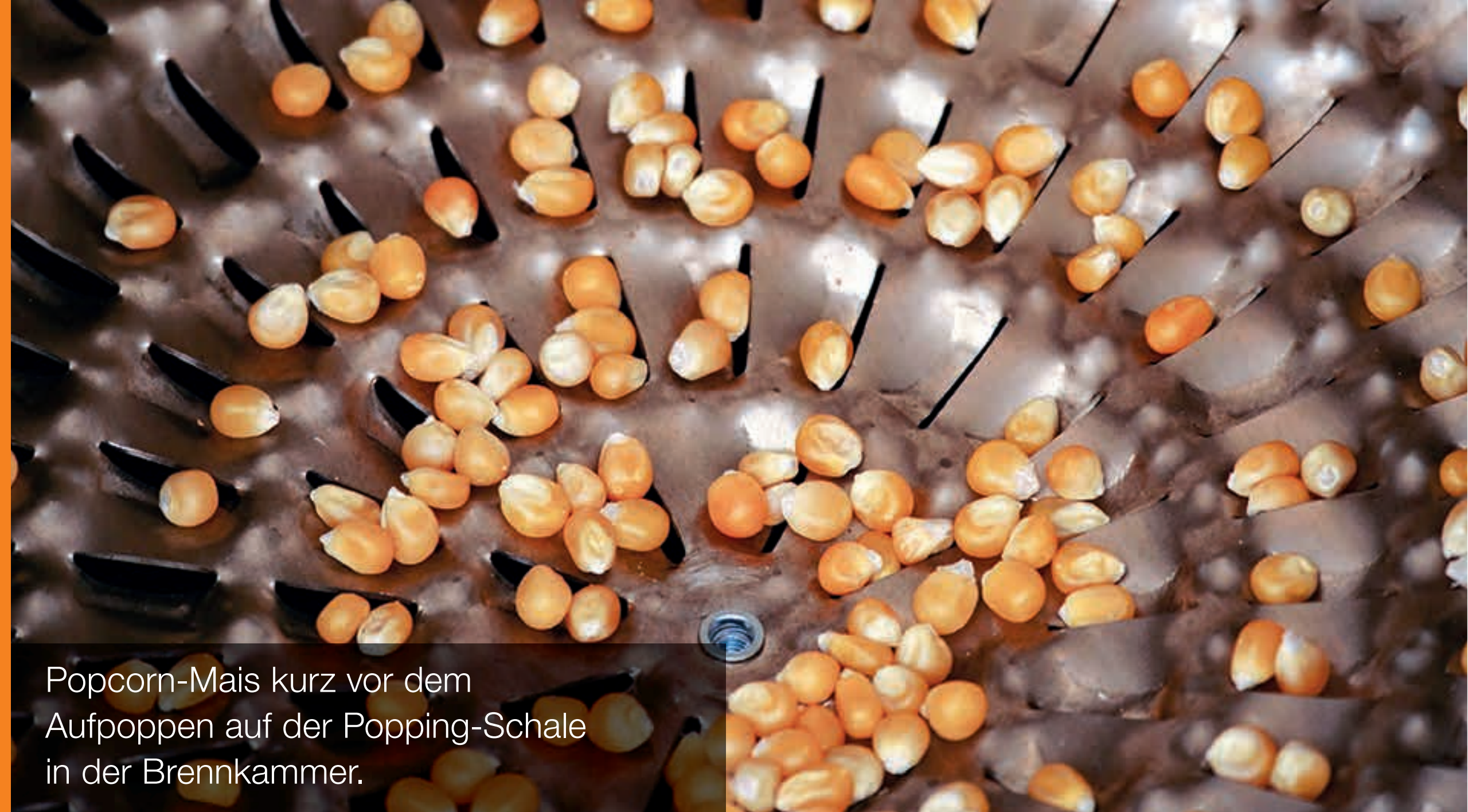
Die Popping-Schale in der Brennkammer: Heißluft dringt von der Turbine durch die um 45° aufgestellten Lüftungsschlitze und bringt den Mais zum Poppen. Der entstehende Luftwirbel trägt die fertigen Popcorn-Flocken nach oben zur Absieb-Trommel.

Von den unterschiedlichen Arten der Popcorn-Herstellung ist die Herstellung mit Heißluft die wirtschaftlichste und noch dazu die kalorienärmste. Für die Herstellung mit Heißluft kommen weder Öl noch Zucker zum Einsatz. Das Ergebnis: Popcorn in seiner reinsten Art! Das fertige Produkt ist die optimale Ausgangsbasis zur Weiterverarbeitung. Knackiges Popcorn ist der ideale Geschmacksträger und lässt sich in vielen Varianten, ob süß oder herzhaft, veredeln.

Durch sein geringes Gewicht und enormes Volumen ist Popcorn auch optimal für die Nutzung als Verpackungs- oder Dämmmaterial. Selbst für die Herstellung von Möbeln wird Popcorn eingesetzt. Ökologisch und ökonomisch ein großer Vorteil. Durch den Einsatz einer Heißluft-Popcornmaschine direkt vor Ort, lassen sich genau benötigte Mengen Popcorn herstellen – das spart Wege, Zeit, Kosten und Lagerfläche. Gut für die Umwelt, nachhaltig für die Natur.



- 1 Mais-Reservoir/Silo
- 2 Transportschnecke für den Mais
- 3 Mais-Zufuhr zur Popping-Schale in der Brennkammer
- 4 Motor der Transportschnecke für die Maiskörner



Popcorn-Mais kurz vor dem Aufpoppen auf der Popping-Schale in der Brennkammer.



Die heiße Luft bringt den Mais zum Poppen, der permanente Luftwirbel bläst die leichten Flocken nach oben.

Schöne Butterfly-Flocken,
hergestellt mit Heißluft.





1

2

3

Schöne und gleichmäßige Popcorn-Flocken durch die Herstellung mit Heißluft.



1

Geschmacksoptimierung durch anschließende gezielte Öl-Dosierung für gesalzenes Popcorn.



3

In der Absieb-Trommel werden ungeplatze Körner (Old Maids) durch die ständige Rotierung ausgesiebt.



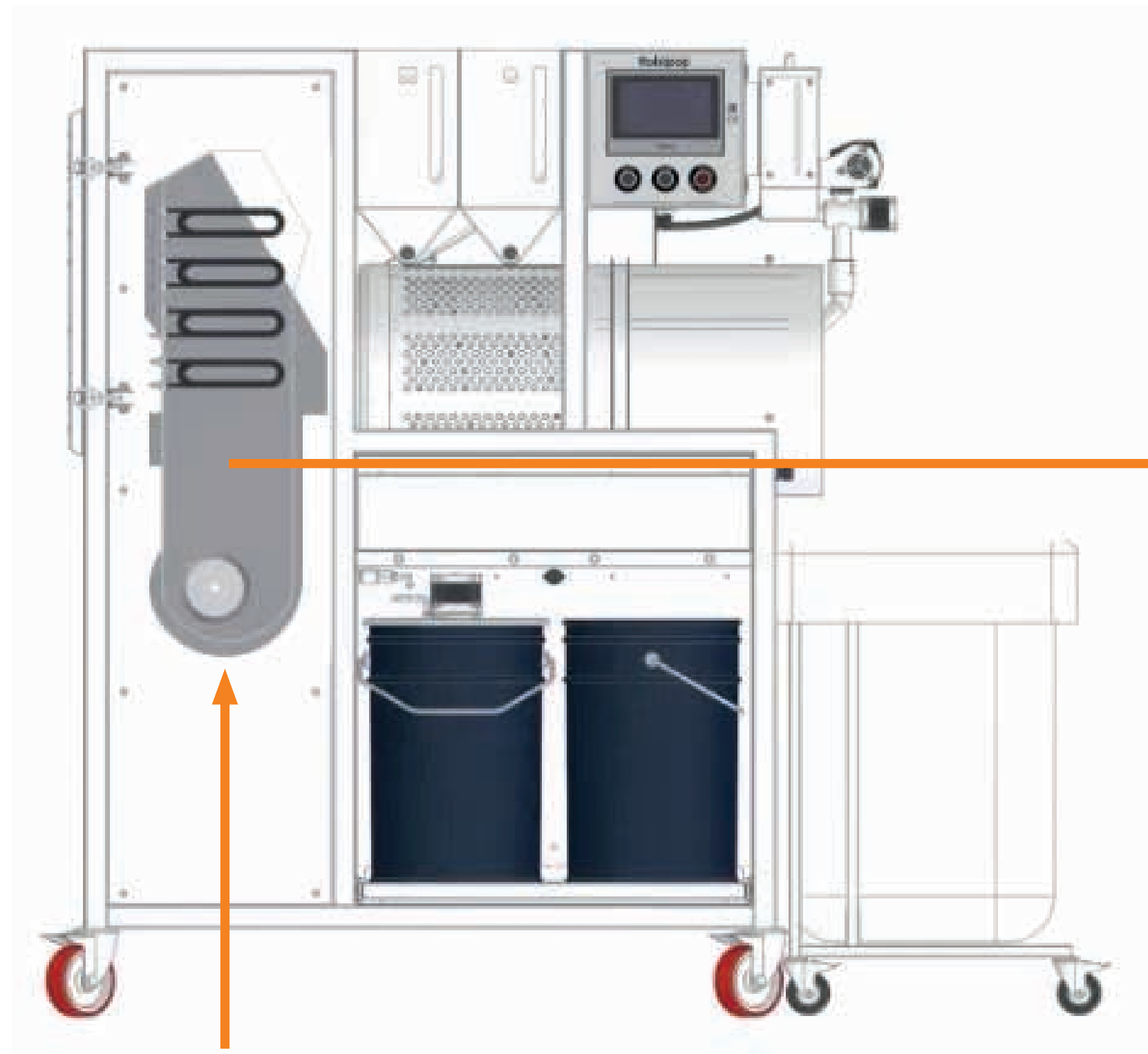
2

Automatische Salzdosierung während des Absiebens der Popcorn-Flocken.



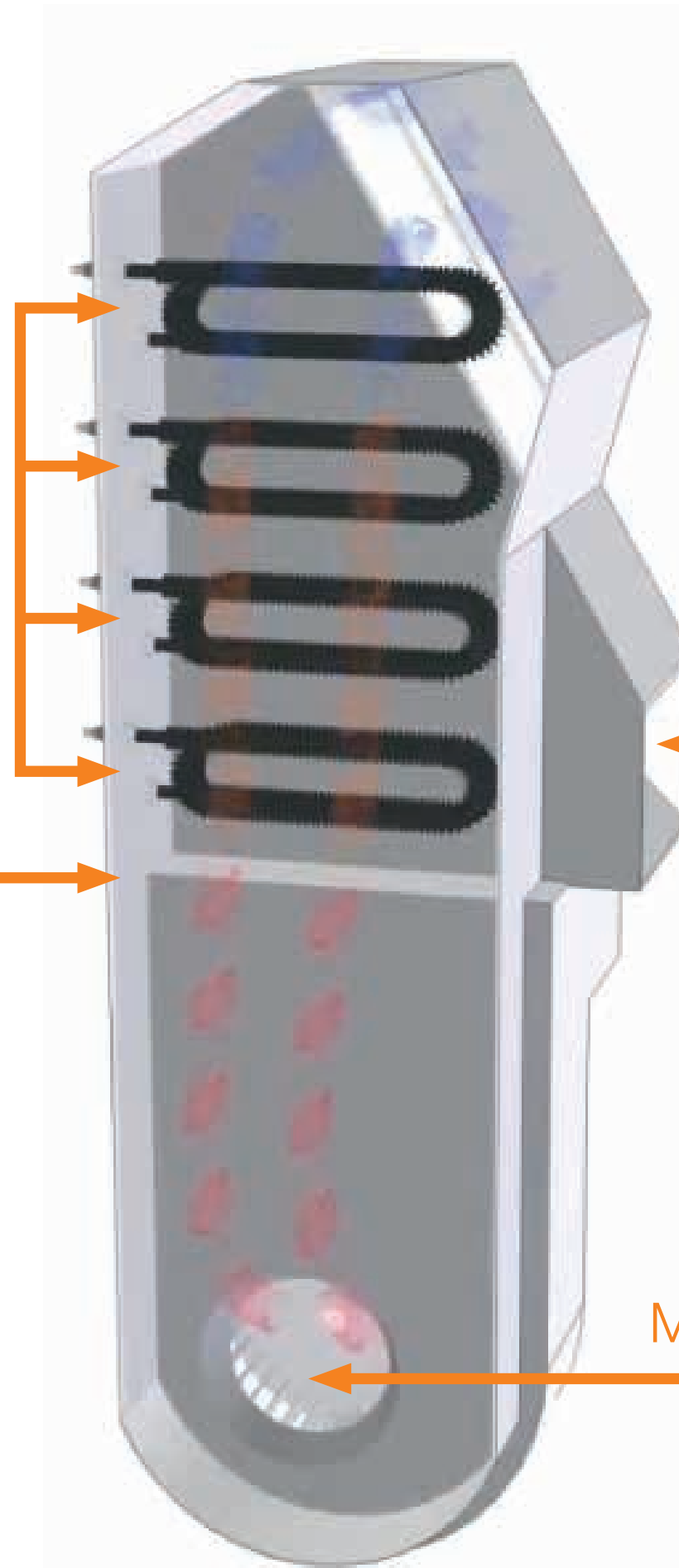
Einfaches Wechseln der Absieb-Trommel. Unterschiedliche Lochung für verschiedene Maissorten (z.B. Tiny, Butterfly etc.) wählbar.

Das Heißluft-System:



Luftschachtgehäuse

Heiz-
elemente



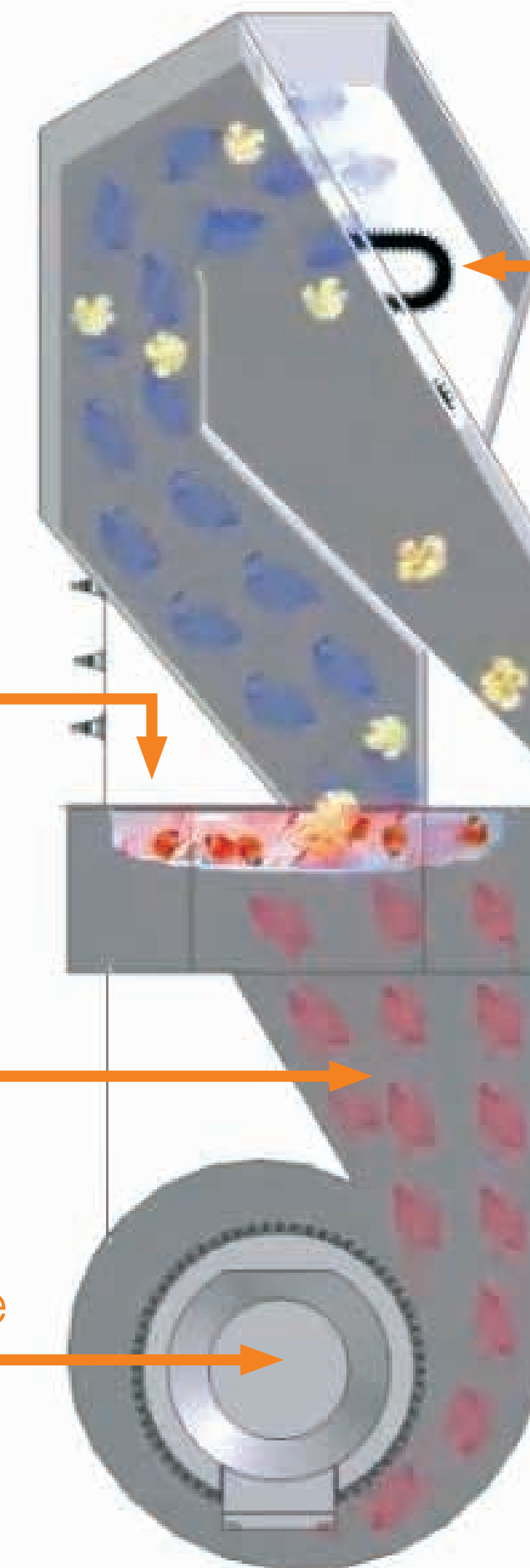
Vorderansicht

Auswurf
in die
Absieb-
Trommel

Popping-
Schale mit
Lüftung-
schlitzen

Nach oben
strömende
Heißluft

Motor und Turbine



Rückansicht

Heizelement

Auswurf in die
Absieb-Trommel

Auswechselbare
Absieb-Trommel
mit Lochung
für unterschiedliche
Maissorten

Das Heißluft-System besteht aus Luftschachtgehäuse, Motor mit Turbine, Popping-Schale mit Lüftungsschlitzen und Heizelementen. Der leistungsstarke Motor und die Turbine sorgen für einen permanenten Luftstrom, der von den Heizelementen erhitzt wird. Die Heißluft wird durch die 45° aufgestellten Luftschlitze der Popping-Schale in Rotation versetzt und in die Brennkammer geblasen. Das bringt den Mais zum Poppen. Die fertigen Popcorn-Flocken wirbeln mit dem heißen Luftstrom nach oben und durch den Schacht in die Absieb-Trommel.

Industrie-Popcornmaschinen Robopop



Kapazität:
12 kg/Std.

Mini Robopop 25

Material: Edelstahl / Kapazität: 12 kg/Std.
Maße: B 107 x H 160 x T 58 cm /
Spannung: 230 V / Leistung: 5.950 W
Gewicht: 150 kg / Art.-Nr.: 11120

Kapazität:
28 kg/Std.



Robopop 60

Ausstattung: Touchscreen, Multi-Drop-
Öler und Salzpresse / 2 Auffangwagen inkl.
Material: Edelstahl / Kapazität: 28 kg/Std.
Maße: B 144 x H 168 x T 62 cm
Spannung: 230 V / Leistung: 11.300 W
Gewicht: 250 kg / Art.-Nr.: 11122

Kapazität:
34 kg/Std.



Robopop 75

Ausstattung: Auffangwagen inkl.
Material: Edelstahl / Kapazität: 34 kg/Std.
Maße: B 137 x H 169 x T 60 cm
Spannung: 230 V / Leistung: 11.000 W
Gewicht: 200 kg / Art.-Nr.: 11119

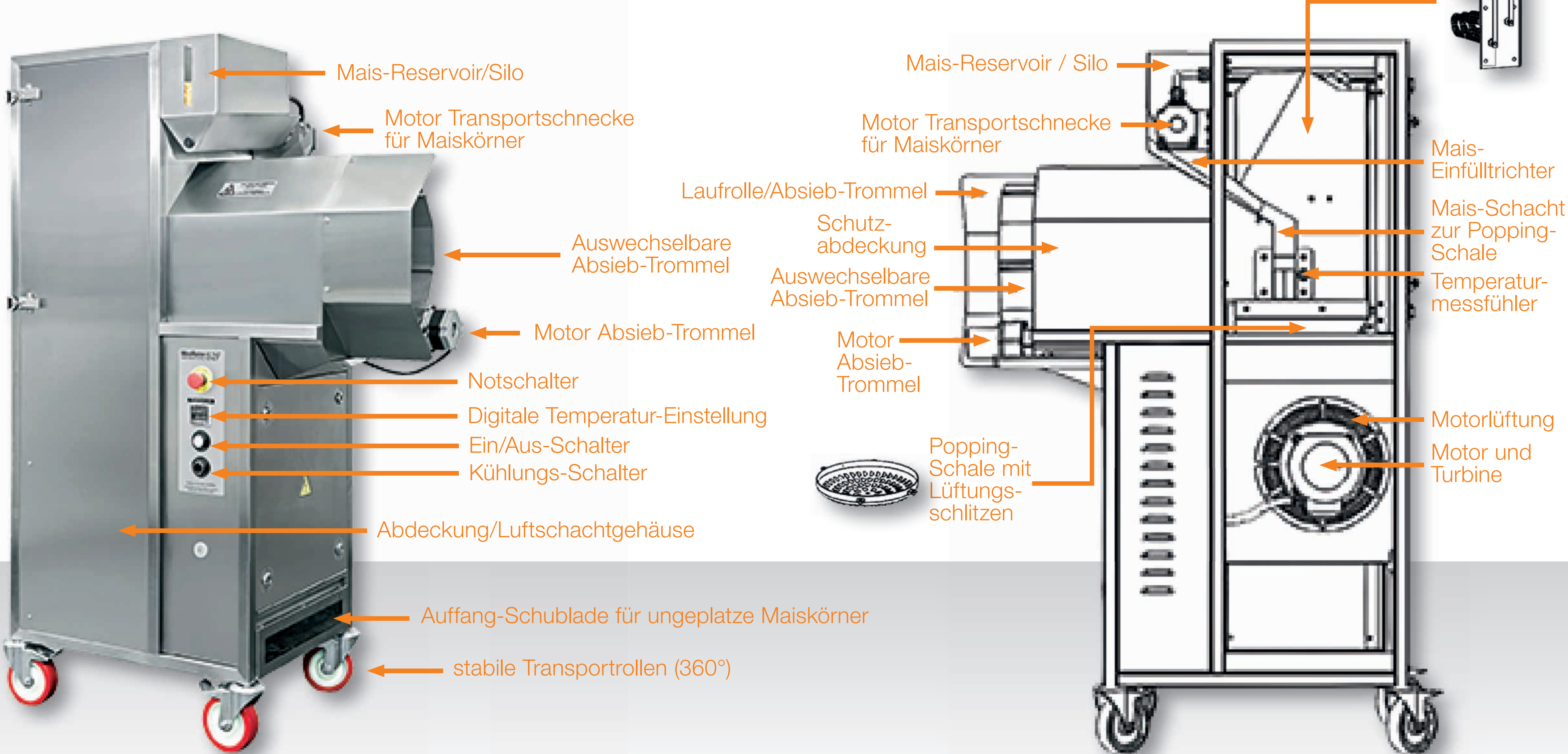
Kapazität:
100 kg/Std.



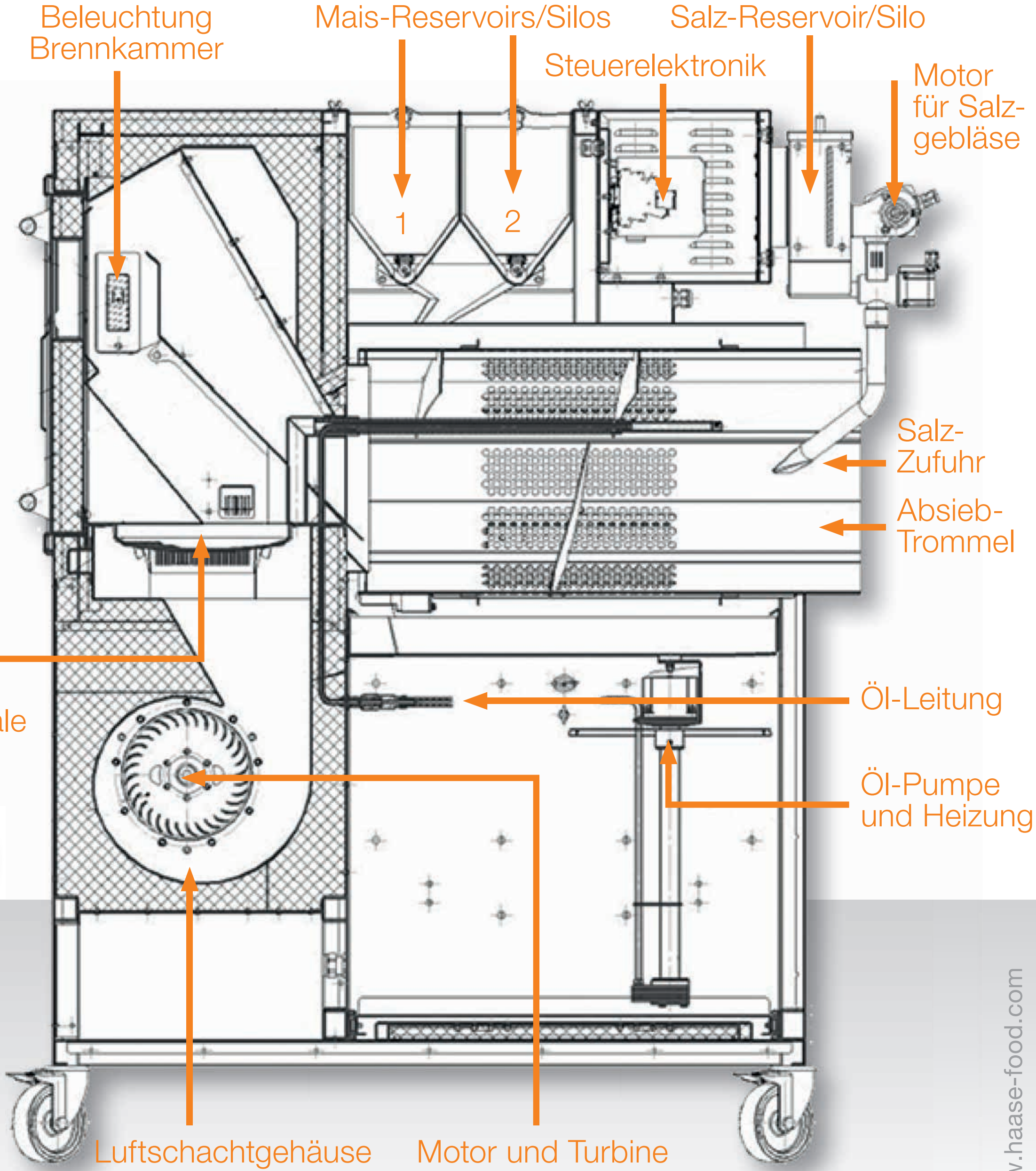
Grand Robopop 220

Ausstattung: Auffangwagen inkl.
Material: Edelstahl / Kapazität: 100 kg/Std.
Maße: B 169 x H 193 x T 122 cm
Spannung: 230 V / Leistung: 24.000 W
Gewicht: 400 kg / Art.-Nr.: 11128

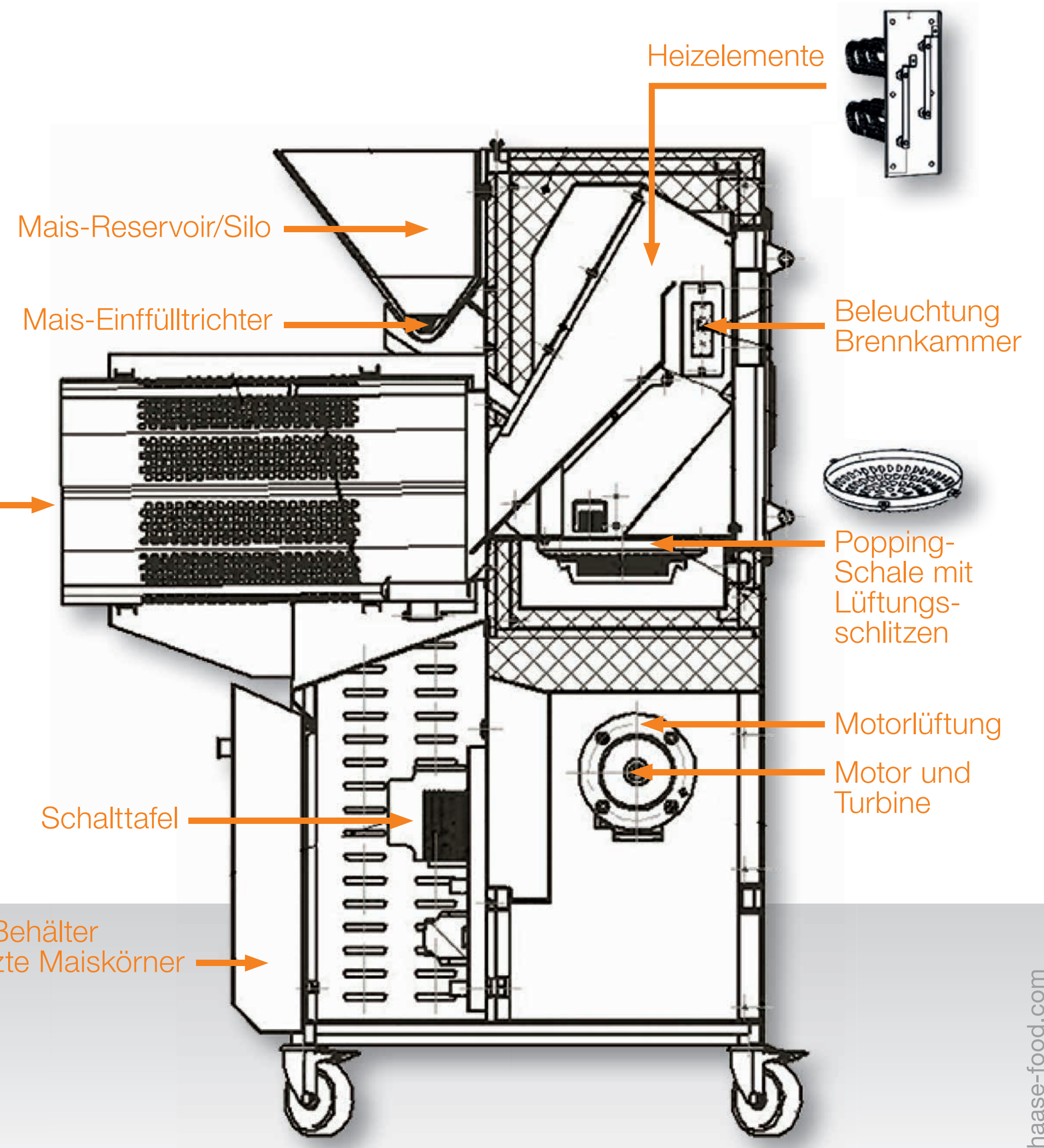
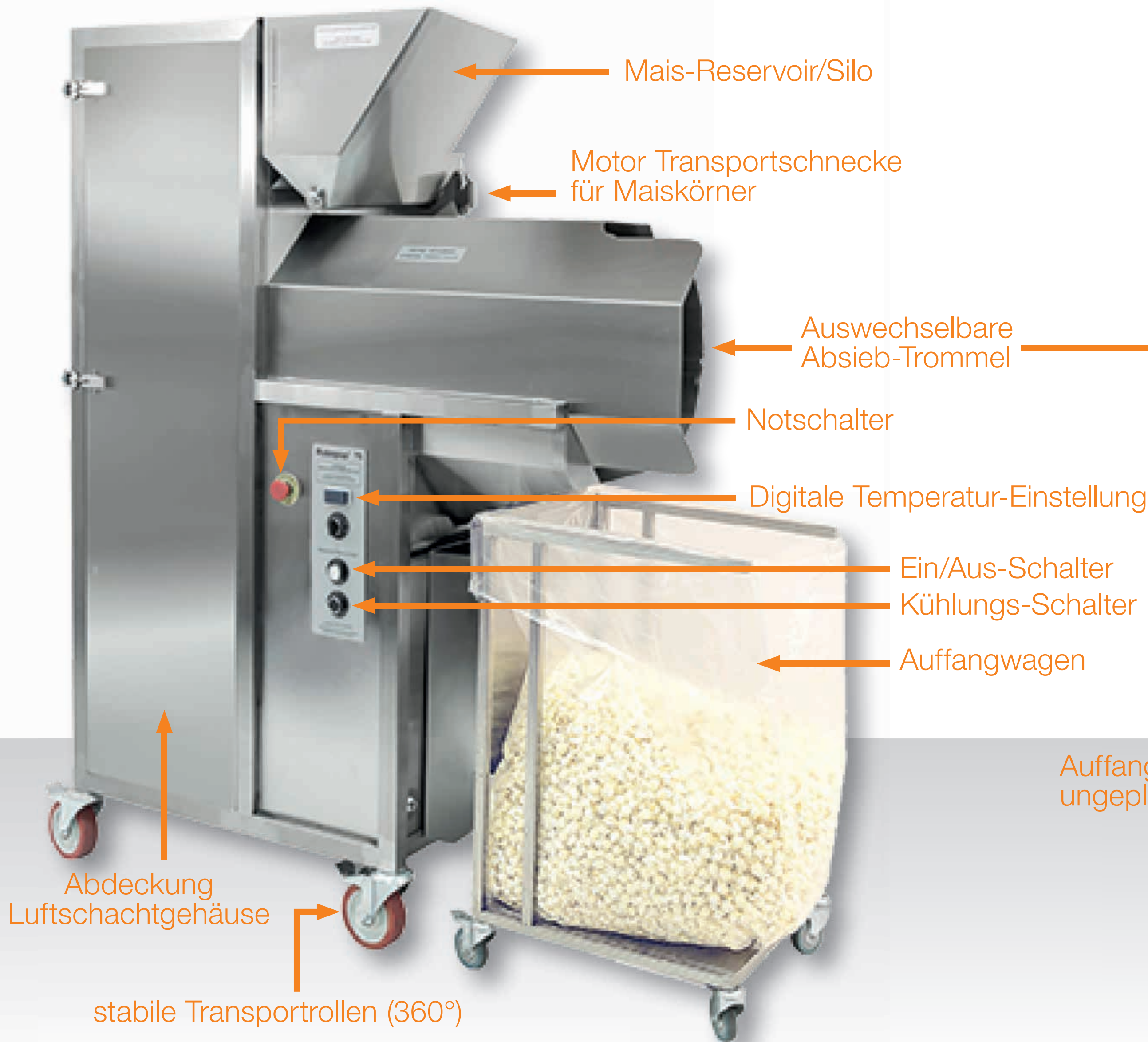
Mini Robopop 25



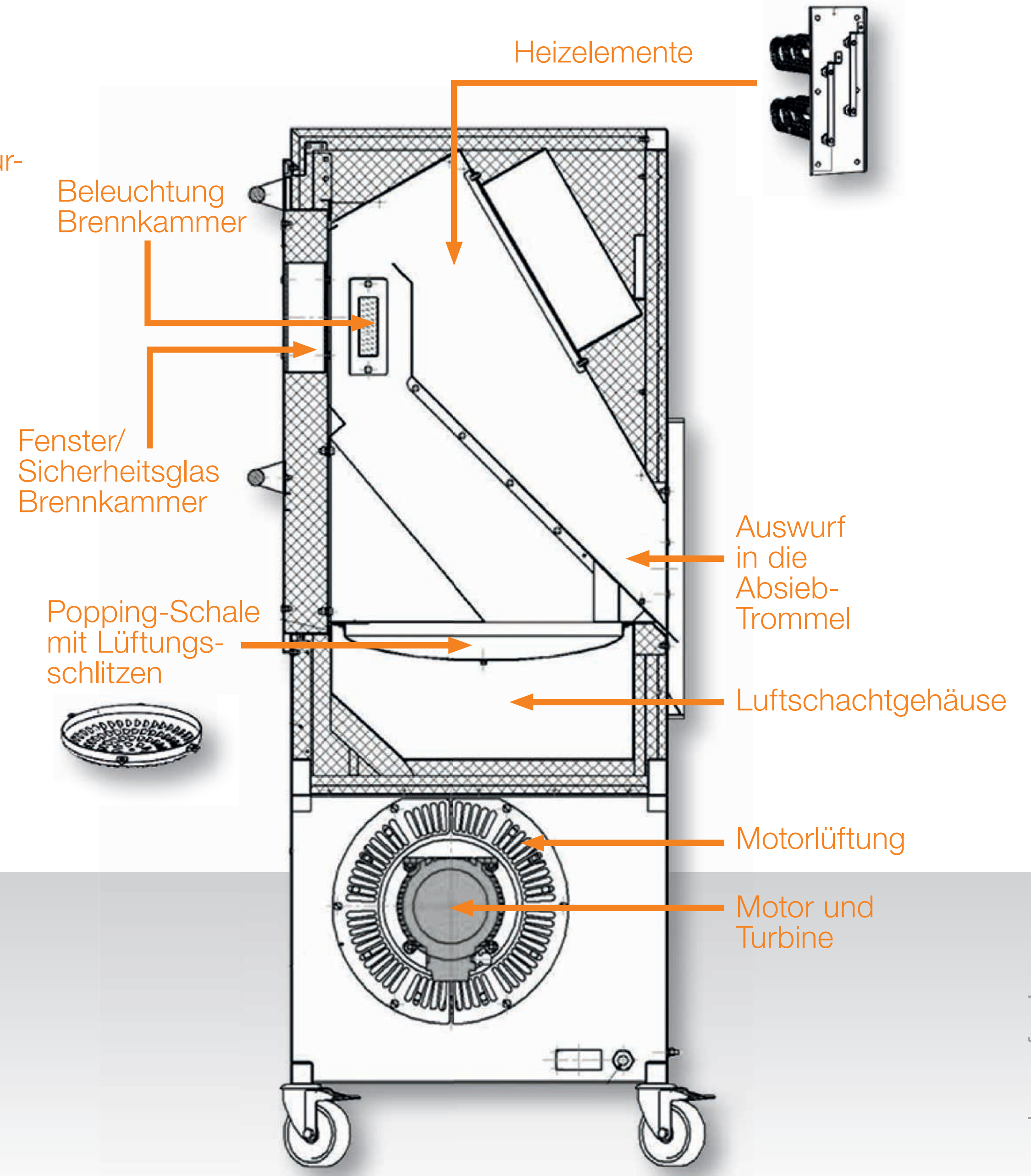
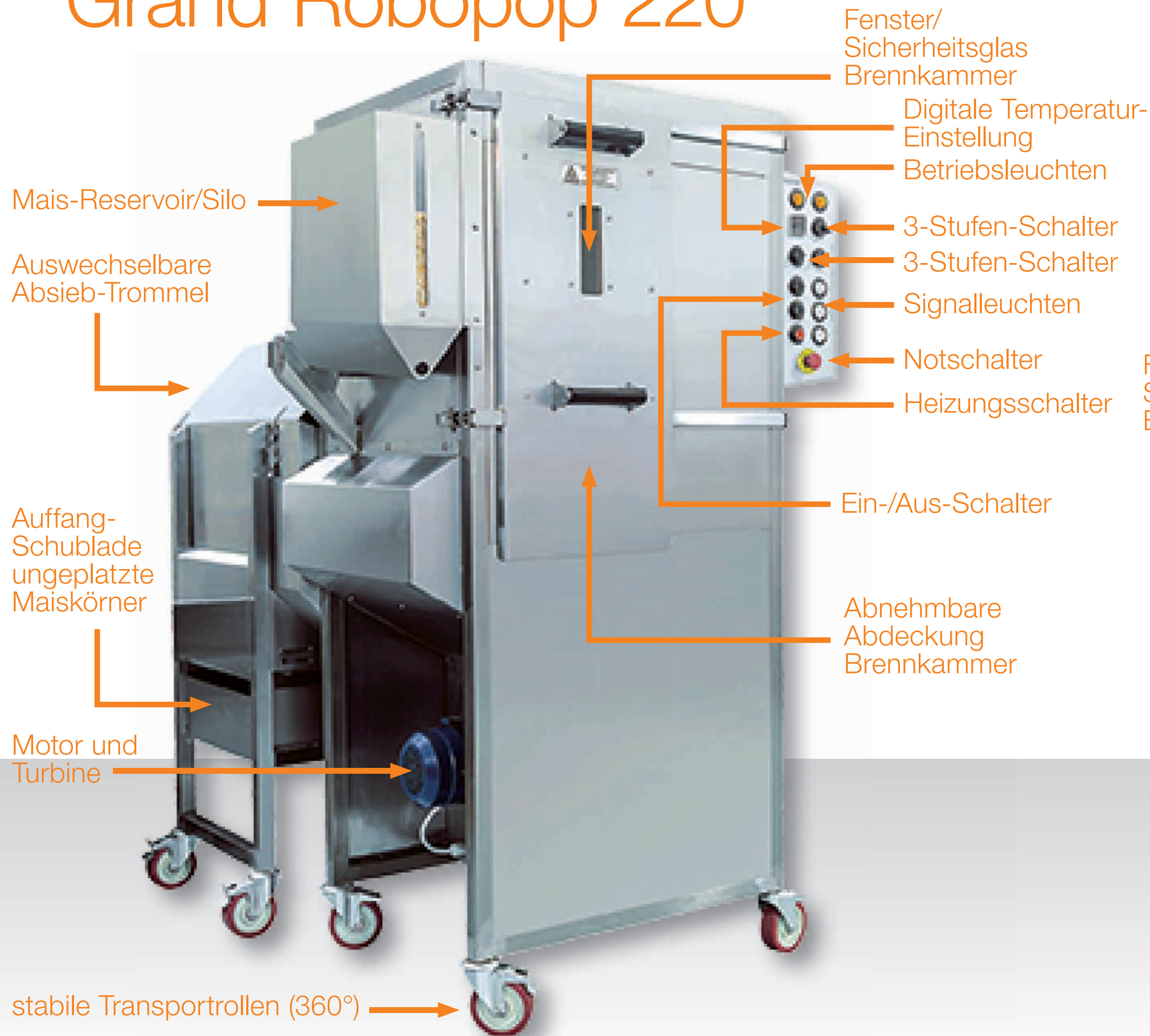
Robopop 60



Robopop 75



Grand Robopop 220



Haase^{GMBH} Food

Nicht nur besser. Anders!

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Telefon: 0 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: 0 60 02 / 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

