



Foto: oberringhaus cutting and more

Präzisionsarbeit: Dank maschineller Unterstützung sehen Torten auch nach dem Anschnitt noch hervorragend aus.

Anzeige

AUF DEN PUNKT

- Das zu schneidende Produkt wird manuell oder über ein Förderband in die Maschine eingelegt.
- Das gewünschte Schneidmuster (Rezept) wird über ein einfach zu bedienendes Touch-Panel eingegeben.
- Gespeicherte Rezepte können durch Anwahl der Rezeptnummer wieder geladen werden.
- Da die unterschiedlichen Schneidmuster mit einem Ultraschall-Schneidmesser oder einer Messerkombination geschnitten werden, entfällt ein aufwendiger Umrüstvorgang.
- Das Ultraschallmesser wird mit Frischwasser gereinigt, Restwasser am Messer wird mittels Druckluft abgeblasen.
- Aufwendige Montagearbeiten zum Reinigen der Maschine sind nicht nötig.

www.abzonline.de

Für eine klare Kante

Moderne Kuchenschneidemaschinen sind Allrounder und sparen Personal.

Von Toni Oestereich

Im Rahmen des Neubaus der Konditorei der Landbäckerei Mario Treibmann aus Langenwetzendorf in den Jahren 2009/2010 bot sich für Geschäftsführer Mario Treibmann ausreichend Platz für die Anschaffung einer neuen Kuchenschneidemaschine. Auf der Sachsenback wurde er auf das neue Gerät von Hersteller „Döinghaus cutting and more“ in Salzkotten aufmerksam und erkannte im Gespräch mit den Techniker:innen die vielen Vorteile gegenüber seiner alten Maschine.

Eine moderne Maschine senkt Kosten

„Insbesondere der Vorteil, dass die Maschine nur von einer Person bedient werden muss, während bei unserer vorhandenen Anlage zwei Konditor:innen beschäftigt waren, ergab schon einen klaren Vorteil. Ebenso schafft die neue Maschine aufgrund ihrer präzisen Schneidetechnik, dass wir pro Blech vier Stücke Kuchen mehr herausbekommen. Die dicken Abschnitte der Kuchen entfallen“, berichtet Produktionsleiter Örn Rautenstrauch.

„Die neue Kuchenschneidemaschine ist eine Lizenz zum Gelddrucken. Zum einen spart man Zeit beim Schneiden, es

werden weniger Mitarbeitende zum Bedienen gebraucht, und wenn man nachrechnet, dass bei 120 Blechkuchen pro Tag vier Kuchenstücke mehr zum Verkauf stehen, also 96 000 Stück pro Jahr, erkennt man, wie schnell sich die Maschine amortisiert und Gewinn erbringt“, so der Bäckermeister.

Nicht nur der Geschmack, auch die exakte Präsentation in Form und Aussehen des Gebäcks ist nach Meinung von Treibmann von entscheidender Bedeutung. Deshalb werden die Produkte mit einer automatischen Kuchenschneidemaschine geschnitten und in Form gebracht.

„Unansehnliche, verschmierte Anschnitte und ein Verschneiden der Stücke sind Vergangenheit. Dazu ist die Ultraschalltechnik perfekt geeignet, um weiche, cremige, klebrige, mehrschichtige oder gefrorene Lebensmittelprodukte sauber, glatt und hygienisch zu schneiden“, sagt Bäckermeister Örn Rautenstrauch.

Das Messer werde mit Ultraschallfrequenzen in hohe Schwingungen bis 30 000-mal pro Sekunde versetzt und gleite so mühelos durch verschiedenste Produkte.

Durch die Vibration wird die Oberflächenreibung auf ein Minimum reduziert, der druckfreie Schnitt hinterlässt keine Verformungsspuren und Krümel an den Schnittkanten.

Das gewünschte Schneide-

muster gibt der Bäckermeister über ein einfach zu bedienendes Touch-Panel ein – ohne dass eine zusätzliche Programmierung vorgenommen werden muss.

„Die Maschine kann aber viel mehr als Kuchen schneiden, man muss sich damit nur gründlich befassen und testen. So werden bei Treibmann nicht nur Schwarz-Weiß-Gebäck und Weihnachtsplätzchen über die Maschine zugeschnitten, auch Tortendekore aus Schokolade oder Florentiner werden damit gefertigt“, so Rautenstrauch.

Es geht mehr als nur Kuchenschneiden

Ebenso könne die Maschine zur Portionierung von Trüffelmasse oder Dessertfüllungen verwendet werden. „Selbst unsere gefüllten Sandwiches für den Snackbereich stellen wir auf diese Weise her. Somit ist die Maschine den ganzen Tag über im Einsatz, was zu einer hohen Wirtschaftlichkeit und Rentabilität führt“, sagt der Produktionsleiter.

Mit einer cleveren Methode lassen sich in der Kuchenschneidemaschine sogar zu der kommenden Zwetschgen-Saison zeitsparend Hefekuchen mit Butterstreuseln „belegen“ beziehungsweise anfertigen, die nach dem Backen in der Maschine akkurat geschnitten werden können.

@ abz@dfv.de